UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

| PAYS | N° DE TÉLÉPHONE | SITE INTERNET |
| --- | --- | --- |
| AUSTRIA | 0800-SAMSUNG (0800-7267864) | www.samsung.com/at/suppor |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/support |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/ Min) | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 815 56480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

DE68-04322K-00

# Four micro-ondes

## Manuel d'utilisation

MG28J5255**

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.



SAMSUNG

# Table des matières

# Utilisation de ce manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

## Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

**AVERTISSEMENT**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

**ATTENTION**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

**REMARQUE**

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

# Consignes de sécurité



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

ASSUREZ-VOUS QUE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SONT RESPECTÉES À TOUT MOMENT.

AVANT D'UTILISER LE FOUR, VÉRIFIEZ QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SONT SUIVIES.

## Fonction micro-ondes uniquement

**AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

**AVERTISSEMENT** : Il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

**AVERTISSEMENT** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- lieux de type « bed and breakfast ».

# Consignes de sécurité

**AVERTISSEMENT** : N'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

**AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil (ou semble s'échapper), laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

**AVERTISSEMENT** : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

**AVERTISSEMENT** : Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

# Consignes de sécurité

## Fonction du four uniquement - En option

**AVERTISSEMENT** : En raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

**AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

**AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.



## Sécurité générale

**⚠ AVERTISSEMENT**

Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.

Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.

N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

# Consignes de sécurité

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.

Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

**AVERTISSEMENT** : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

### ⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.

Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

# Consignes de sécurité



## Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes. (Fonction micro-ondes uniquement)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

**A.** Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

**B.** Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

**C.** Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

- **1)** porte (risque de déformation) ;
- **2)** charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
- **3)** joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

**D.** Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

**A.** Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

**B.** Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

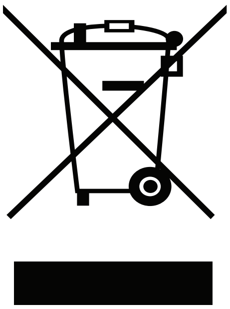
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

## Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

## Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



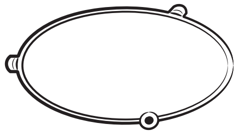
(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente.
Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

# Installation

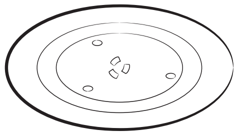
## Accessoires

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

01


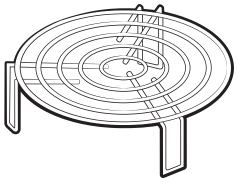
**01 Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

**Fonction :** L'anneau de guidage sert de support au plateau.

02


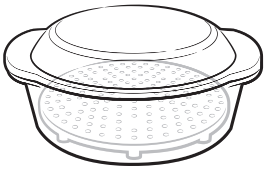
**02 Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

**Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

03


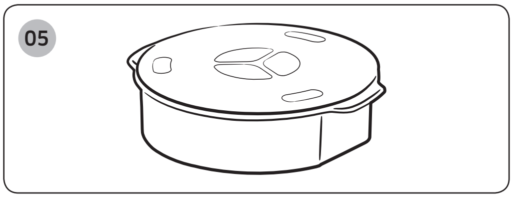
**03 Grille**, à placer sur le plateau tournant.

**Fonction :** La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

04


**04 Cuiseur-vapeur en verre** consultez la page 37.

**Fonction :** Cuiseur-vapeur en verre lors de l'utilisation de la fonction de réalisation de plats sains à la vapeur.




**05 Bol de maintien au chaud des assiettes** consultez les pages 40 à 43.

**Fonction :** Le bol de maintien au chaud des assiettes lors de l'utilisation de la fonction de maintien au chaud des assiettes en mode Maintien au chaud.



☛ **IMPORTANT**

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

☛ **IMPORTANT**

N'utilisez **JAMAIS** les modes **Gril** et **Cuisson combinée** avec le cuiseur-vapeur en verre.

| Mode de fonctionnement | Micro-ondes | Gril / Cuisson combinée |
| --- | --- | --- |
| Cuiseur-vapeur en verre | O | X |

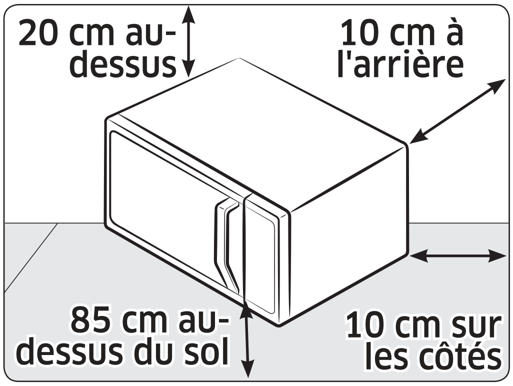
☛ **IMPORTANT**

N'utilisez **JAMAIS** les modes **Micro-ondes**, **Gril** et **Cuisson combinée** avec le bol de maintien au chaud des assiettes. Utilisez-le uniquement pour la fonction de maintien au chaud des assiettes en mode Maintien au chaud.

| Mode de fonctionnement | Mode de Maintien au chaud | Micro-ondes / Gril / Cuisson combinée |
| --- | --- | --- |
| Bol de maintien au chaud des assiettes | O | X |

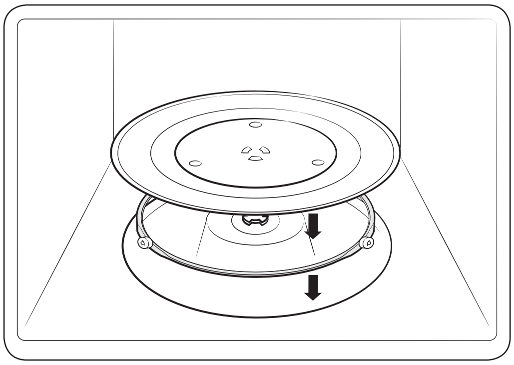
# Installation

## Site d'installation




- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

## Plateau tournant



Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

# Entretien



## Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

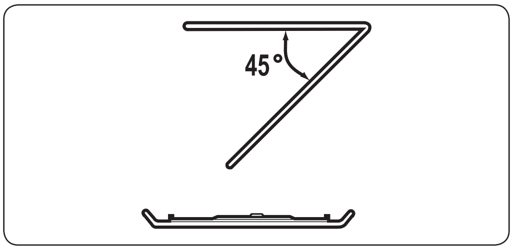
### Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

**1.** Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.

**2.** Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.

**3.** Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

### Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant




Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45°, comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

# Entretien



⚠ **ATTENTION**

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

## Remplacement (réparation)

⚠ **AVERTISSEMENT**

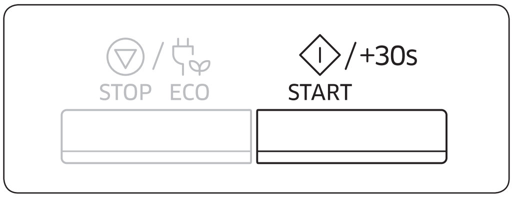
Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur.
N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

## Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

# guide de présentation rapide

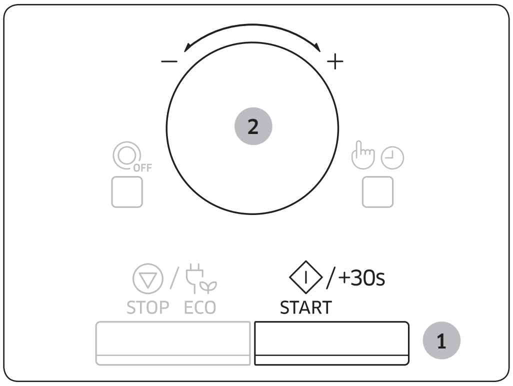



### Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

Enfournez les aliments. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

**Résultat :** La cuisson démarre.
Une fois la cuisson terminée.

1) Le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



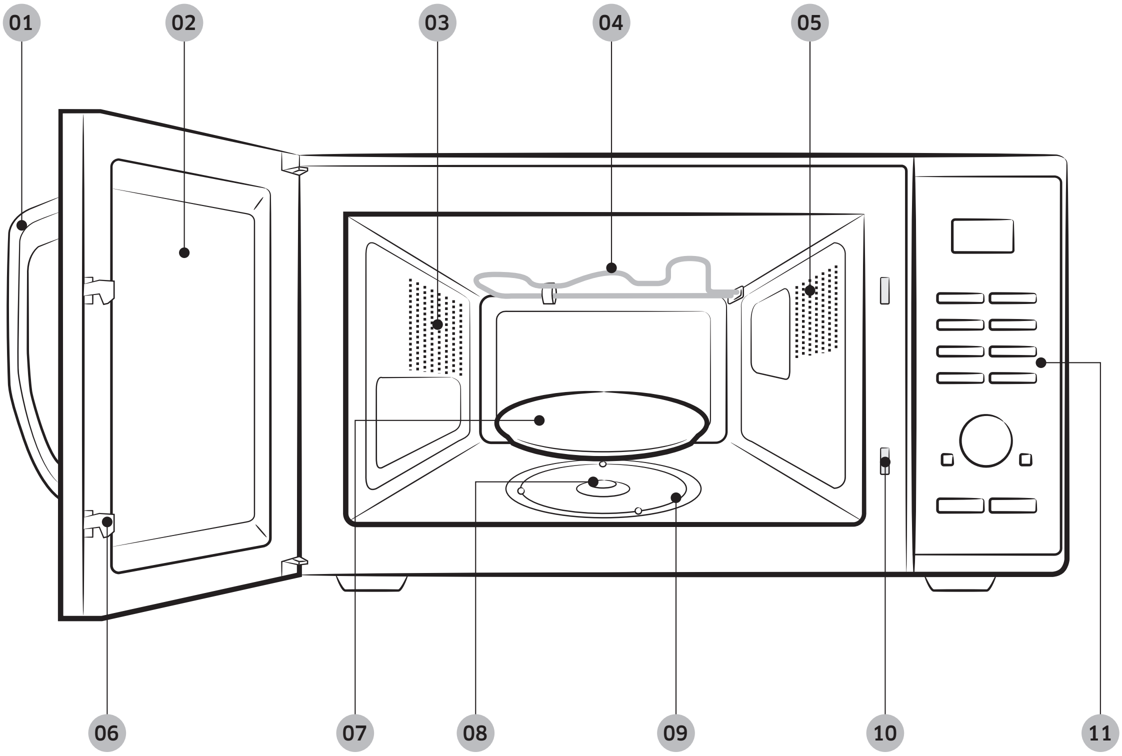

### Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

**1.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

**2.** En tournant le **bouton de réglage**, vous pouvez choisir le temps de cuisson comme vous le souhaitez.

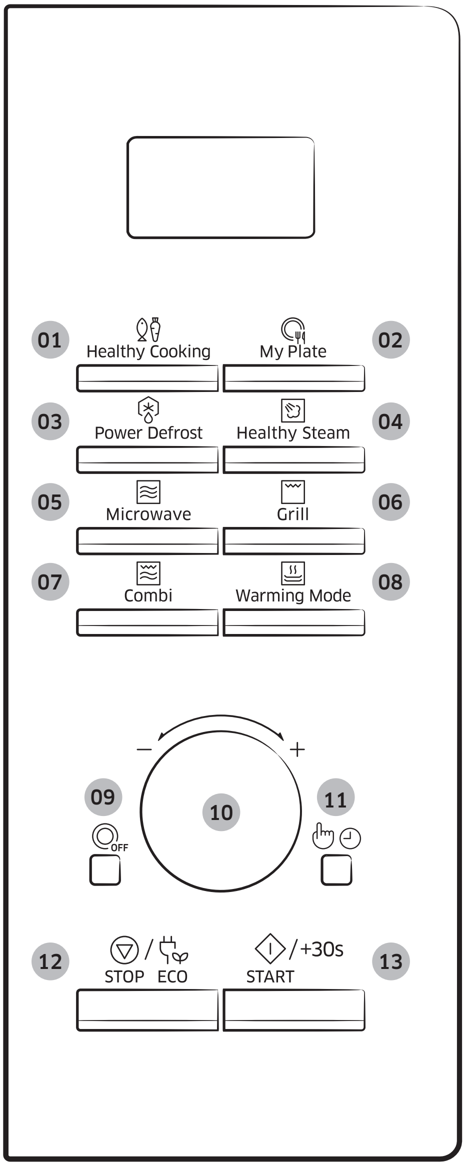
# Fonctions du four

## Four




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01** | Poignée de la porte | **05** | Éclairage | **09** | Anneau de guidage |
| **02** | Porte | **06** | Loquets de la porte | **10** | Orifices du système de verrouillage de sécurité |
| **03** | Orifices de ventilation | **07** | Plateau tournant | **11** | Tableau de commande |
| **04** | Élément chauffant | **08** | Coupleur | | |

## Tableau de commande




**01** Bouton de Réalisation de plats sains

**02** Bouton Mon plat

**03** Bouton Puissance décongélation

**04** Bouton de Réalisation de plats sains à vapeur

**05** Bouton Micro-ondes

**06** Bouton Gril

**07** Bouton Cuisson combinée

**08** Bouton Mode Maintien au chaud

**09** Bouton Marche/Arrêt du plateau

**10** Bouton de réglage (Poids/Quantité/Durée)

**11** Bouton Sélection/Horloge

**12** Bouton Arrêt/Éco

**13** Bouton Départ/+30s

# Utilisation du four

## Fonctionnement d'un four micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

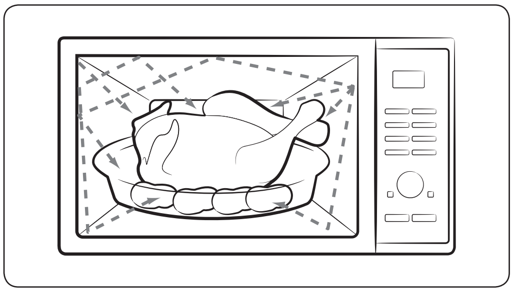
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

• Décongélation

• Réchauffage

• Cuire

Principe de cuisson.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité ;
   - teneur en eau ;
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

**☛ IMPORTANT**

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

• une cuisson uniforme et à cœur,

• une température homogène.

Utilisation du four

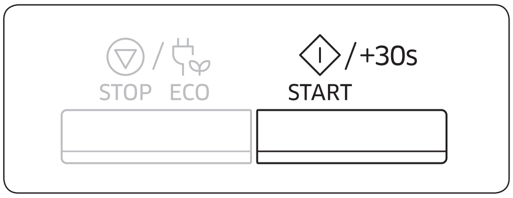
## Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en pages 61 à 66.

**REMARQUE**

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.




Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que nécessaire.

**Résultat :** L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
L'eau doit entrer en ébullition.

# Utilisation du four

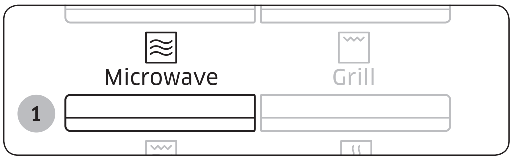


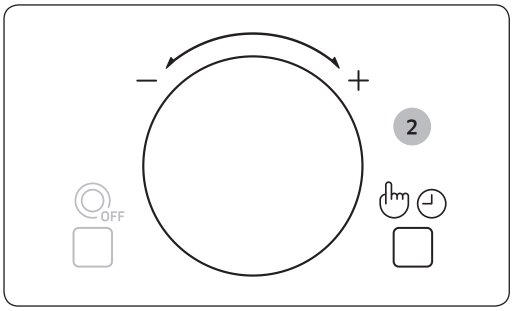
## Cuisson/Réchauffage

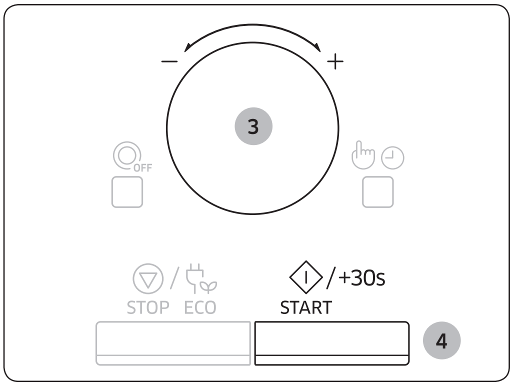
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

**IMPORTANT**

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.




Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

**1.** Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
<u>**Résultat :**</u> La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche.
(mode micro-ondes)

**2.** Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **bouton de réglage**.
(Reportez-vous au tableau des puissances.)
Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

**3.** Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
<u>**Résultat :**</u> Le temps de cuisson s'affiche.

**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
<u>**Résultat :**</u> L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

1) Le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L’heure s’affiche à nouveau.

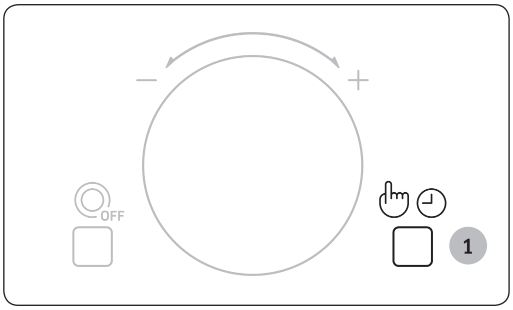
## Réglage de l'horloge

Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

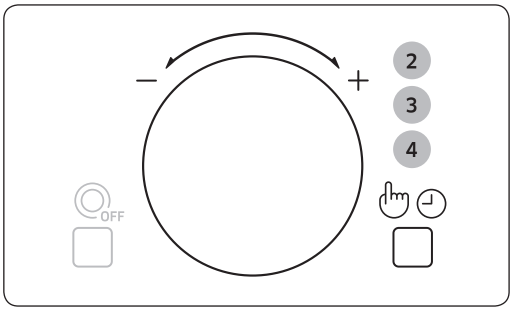
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

**REMARQUE**

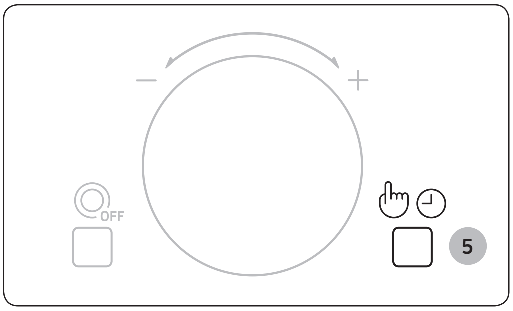
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.




1. Appuyez sur le bouton **Sélection/ Horloge**.




2. Réglez le format 24 heures ou 12 heures en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.




5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Sélection/Horloge** pour lancer l'horloge.
   **Résultat :** L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

# Utilisation du four

## Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction du niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

| Niveau de puissance | Pourcentage | Puissance |
|---|---|---|
| ÉLEVÉ | 100 % | 900 W |
| MOYENNEMENT ÉLEVÉE | 67 % | 600 W |
| MOYENNE | 50 % | 450 W |
| MOYENNEMENT FAIBLE | 33 % | 300 W |
| DÉCONGÉLATION | 20 % | 180 W |
| FAIBLE | 11 % | 100 W |

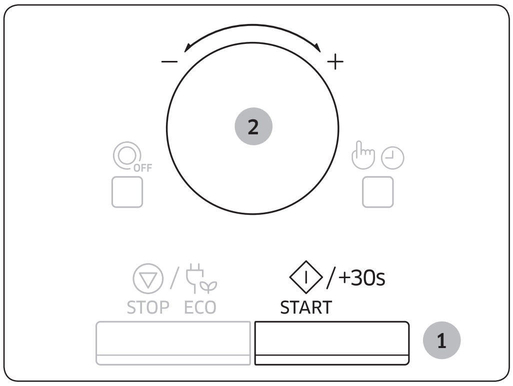
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

| Si vous choisissez... | Le temps de cuisson doit être... |
|---|---|
| Une puissance élevée | Réduit |
| Une puissance faible | Augmenté |

## Réglage de la durée de cuisson

Vous pouvez augmenter la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.




**Méthode 1.**

Pour augmenter la durée de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

**Méthode 2.**

Tournez simplement le **bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

Utilisation du four

## Arrêt de la cuisson

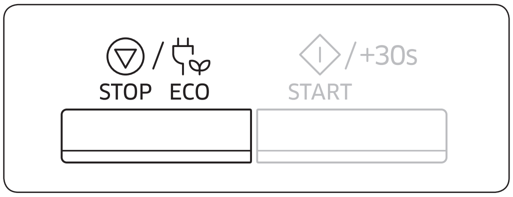
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

| Pour arrêter la cuisson… | Vous devez… |
|---|---|
| Temporairement | Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.<br>**Résultat :** la cuisson s'arrête.<br>Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. |
| Définitivement | Définitivement : Appuyez une fois sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.<br>**Résultat :** La cuisson s'arrête.<br>Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. |

## Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four possède un mode d'économie d'énergie.




- Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
  **Résultat :** Affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

**REMARQUE**

**Fonction d'économie d'énergie automatique**
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

# Utilisation du four



## Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains

Les fonctions **Réalisation de plats sains** ont 15 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Il vous suffit de définir la quantité en tournant le **bouton de réglage**.

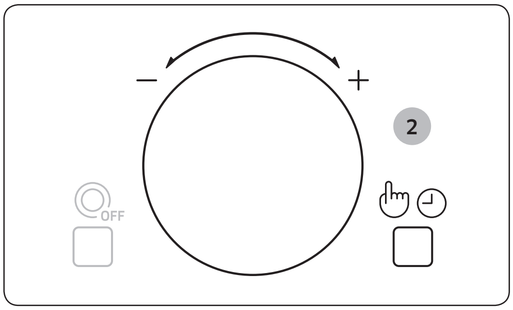
☛ **IMPORTANT**

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

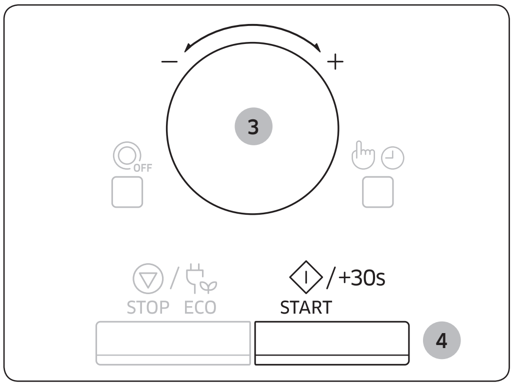
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.




**1.** Appuyez sur le bouton **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)**.




**2.** Sélectionnez les légumes et céréales ou la volaille et le poisson en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
1 - Légumes et céréales
2 - Volaille et poisson




**3.** Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**.
(Reportez-vous au tableau ci-contre.).

**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
<u>Résultat :</u> Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
1) Le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



MG28J5255US_EN_DE68-04322K-00_FR.indd 28 2/26/2015 4:09:12 PM

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 15 options de cuisson pré-programmées. Il est composé de légumes et céréales et de volaille et poisson.

☛ **IMPORTANT**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

**1.** Légumes et céréales

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 1-1<br>Haricots verts | 250 g | Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez.<br>Ajoutez 30 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 1-2<br>Épinards | 150 g | Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 1-3<br>Maïs en épis | 500 g<br>(2 parts) | Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film.<br>Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 1-4<br>Riz complet (étuvé) | 250 g | Utilisez un grand plat en verre équipé d’un couvercle.<br>Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes. |
| 1-5<br>Macaroni complètes | 250 g | Utilisez un grand plat en verre équipé d’un couvercle.<br>Ajoutez 1 L d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minute. |
| 1-6<br>Quinoa | 250 g | Utilisez un grand plat en verre équipé d’un couvercle.<br>Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes. |
| 1-7<br>Boulghour | 250 g | Utilisez un grand plat en verre équipé d’un couvercle.<br>Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes. |

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 1-8<br>Gratin de légumes | 500 g | Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| 1-9<br>Tomates grillées | 400 g | Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes.<br>Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille.<br>Laissez reposer 1 à 2 minutes. |

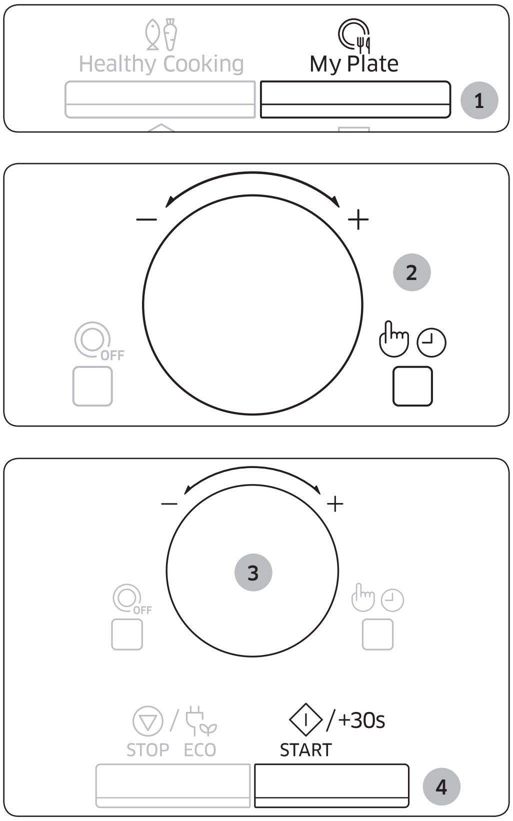
**2.** Volaille et poisson

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 2-1<br>Blancs de dinde | 300 g<br>(2 parts) | Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes. |
| 2-2<br>Filets de poisson frais | 300 g<br>(2 parts) | Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.<br>Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 2-3<br>Crevettes fraîches | 250 g | Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 2-4<br>Truite fraîche | 400 g<br>(1 à 2 poissons) | Placez 1 à 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film.<br>Posez le plat sur le plateau tournant.<br>Laissez reposer 2 minutes. |
| 2-5<br>Poisson grillé | 400 g<br>(deux poissons) | Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.<br>Laissez reposer 3 minutes. |
| 2-6<br>Steaks de saumon grillé | 300 g<br>(2 steaks) | Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes. |

## Fonctionnalités mon plat

La fonction **Mon Plat** propose 2 durées de cuisson préprogrammées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.




1. Appuyez sur le bouton **My Plate (Mon Plat)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique **Mon Plat**, les quantités, les temps de repos et les consignes respectives. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 1<br>Réfrigéré plat préparé | 300 à 350 g<br>400 à 450 g | Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| 2<br>Réfrigéré repas végétarien | 300 à 350 g<br>400 à 450 g | Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes. |

# Utilisation du four



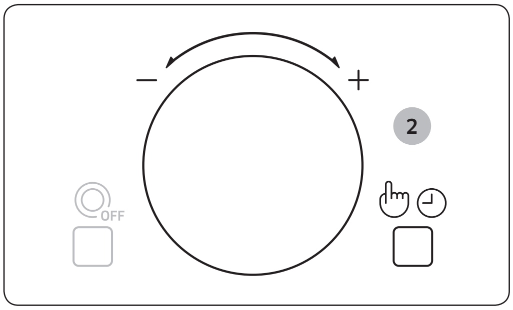
## Utilisation des fonctions de décongélation

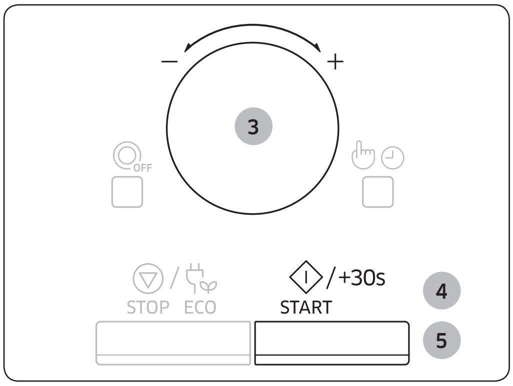
Le mode **Décongélation automatique** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

**REMARQUE**

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.




Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation automatique)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   **Résultat :**
   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
5. Appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour reprendre la décongélation.
   **Résultat :**
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes **Décongélation automatique**, les quantités et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou le pain et les gâteaux dans un plat en verre ou sur une assiette en céramique.

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 1<br>Viande | 200 à 1500 g | Protégez les extrémités avec de l'aluminium.<br>Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.<br>Laissez reposer 20 à 60 minutes. |
| 2<br>Volaille | 200 à 1500 g | Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore.<br>Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.<br>Laissez reposer 20 à 60 minutes. |
| 3<br>Poisson | 200 à 1500 g | Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore.<br>Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.<br>Laissez reposer pendant 20 à 50 minutes. |
| 4<br>Pain/Gâteaux | 125 à 1000 g | Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit.<br>Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte).<br>Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes.<br>Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.<br>Laissez reposer 5 à 20 minutes. |

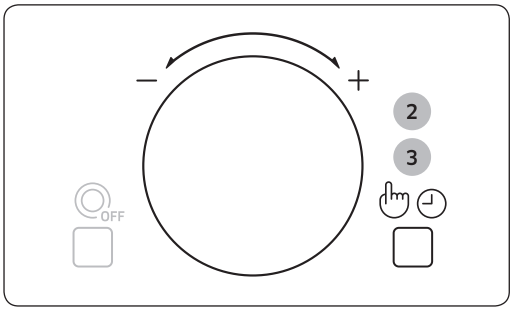
# Utilisation du four

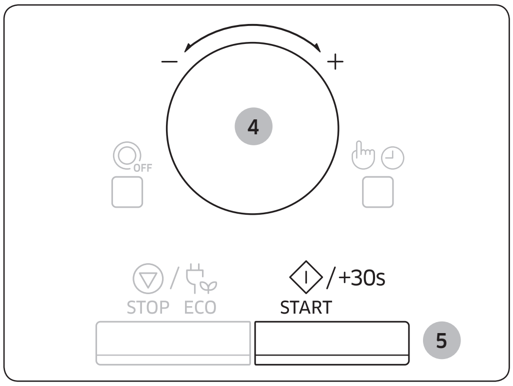
## Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains à vapeur

Les fonctions **Réalisation de plats sains à vapeur** ont 17 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. Vous pouvez **Réaliser des plats sains à vapeur** avec le cuiseur-vapeur en verre.

Posez le cuiseur-vapeur en verre (avec les aliments) au centre du plateau tournant.




1. Appuyez sur le bouton **Healthy Steam (Réalisation de plats sains à vapeur)**.
2. Sélectionnez Plats sains ou Oriental en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
   1 - Plats sains
   2 - Oriental
3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
4. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   **Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L’heure s’affiche à nouveau.

**☛ IMPORTANT**

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 17 options de cuisson pré-programmées.

☛ **IMPORTANT**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

**1.** Plats sains

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 1-1<br>Brocolis en morceaux | 250 g<br>500 g | Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les brocolis sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-2<br>Carottes en rondelles | 250 g<br>500 g | Rincez et nettoyez les carottes fraîches. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les carottes sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-3<br>Choux-fleurs | 250 g<br>500 g | Rincez et nettoyez les choux-fleurs frais et coupez-les en morceaux. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les choux-fleurs sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-4<br>Cubes de potiron | 250 g<br>500 g | Pesez les potirons frais, lavez-les et coupez-les en morceaux ou cubes de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les potirons sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-5<br>Pommes de terre épluchées | 250 g<br>500 g | Rincez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre.<br>Placez les pommes de terre sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-6<br>Légumes surgelés | 250 g<br>500 g | Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les légumes surgelés sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-7<br>Compote de fruits | 400 g | Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les fruits sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-8<br>Riz blanc | 250 g | Mettez le riz blanc dans le cuiseur-vapeur en verre. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson. |

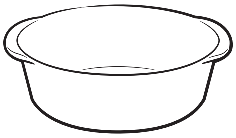
| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 1-9<br>Bœuf cuit à la vapeur | 250 g<br>500 g | Pesez le bœuf cuit à la vapeur et faites-en des boulettes (de 25 mm de diamètre chacune). Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez le bœuf sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-10<br>Filets de saumon | 300 g<br>600 g | Rincez le poisson et ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les filets de saumon sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 1-11<br>Blancs de poulet | 300 g<br>600 g | Rincez les morceaux et la surface de la peau. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les blancs de poulets sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |

**2.** Oriental

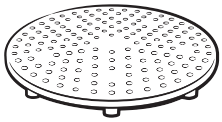
| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 2-1<br>Porridge de poulet tranché | 650 g | Coupez 150 g de cuisses de poulet en tranches, mélangez avec de l'amidon de maïs dans un bol. Ajoutez 400 ml d'eau et le poulet dans le cuiseur-vapeur en verre. Mettez le mélange de poulet et 100 g de riz gonflé dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Remuez et laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 2-2<br>Poisson blanc à l'étuvée | 250 g<br>500 g | Rincez la morue sous l'eau froide. Saupoudrez d'une cuillère à café de sel et de quelques grains de poivre. Arrosez d'une cuillère à soupe de sauce soja et réfrigérez pendant 30 minutes. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Disposez 4 filets dans une couche unique sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 2-3<br>Beignets cuits à la vapeur | 300 g | Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les beignets surgelés sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 2-4<br>Légumes verts et Feuillus | 125 g<br>250 g | Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Rincez les légumes verts et feuillus. Placez-les sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 2-5<br>Œufs cuits à la vapeur | 350 g | Placez 3 œufs, 250 ml d'eau, le poulet, une pincée de sel, et 10 ml d'huile dans le cuiseur-vapeur. Remuez doucement à l'aide d'une cuillère. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 2-6<br>Crevettes à la vapeur | 300 g | Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre.<br>Rincez les crevettes fraîches. Placez-les sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |

## Guide pour la cuisson dans le cuiseur-vapeur en verre

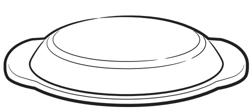
Le cuiseur-vapeur en verre du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner. Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles. Le cuiseur-vapeur en verre du micro-ondes se compose de trois éléments :



Bol



Plaque de silicium



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 200 °C.

Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

## Conditions d'utilisation :

**☛ IMPORTANT**

Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :

- Si vous nettoyez avec un torchon mouillé ou placez sur une surface mouillée lorsque le verre est chaud.
- Si vous placez sur une flamme directe.

**☛ IMPORTANT**

Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.

**☛ IMPORTANT**

Pour en savoir plus sur la cuisson automatique, reportez-vous à la page « Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains à vapeur ».

**☛ IMPORTANT**

Soyez attentifs lorsque vous retirez le cuiseur-vapeur en verre car la poignée est très chaude. Veillez à utiliser des maniques.

**☛ IMPORTANT**

Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur-vapeur en verre est rempli de vapeur, et vous risquez de vous brûler. Ne placez pas votre visage près du récipient, et veillez à utiliser des maniques lorsque vous retirez le couvercle.

## Entretien :

**☛ IMPORTANT**

Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.

**☛ IMPORTANT**

Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.

**☛ IMPORTANT**

Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

**☛ IMPORTANT**

N'utilisez **JAMAIS** les modes **Gril** et **Cuisson combinée** avec le cuiseur-vapeur en verre.

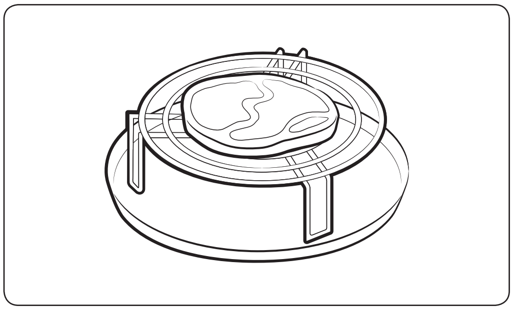
| Mode de fonctionnement | Micro-ondes | Gril / Cuisson combinée |
|---|---|---|
| Cuiseur-vapeur en verre | O | X |

# Utilisation du four

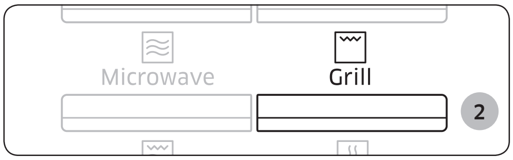
## Faire griller

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

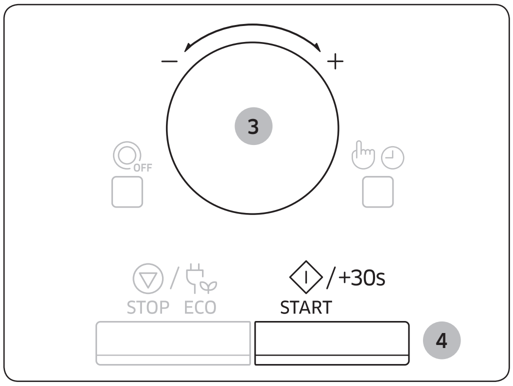
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.



1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille puis fermez la porte.




2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   (mode gril)
   - La température du gril n'est pas réglable.




3. Sélectionnez la durée de cuisson au gril en tournant le **bouton de réglage**.
   - Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   Résultat : La cuisson au gril démarre.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

## Combinaison micro-ondes et gril

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

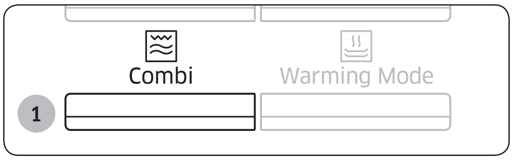
**IMPORTANT**

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

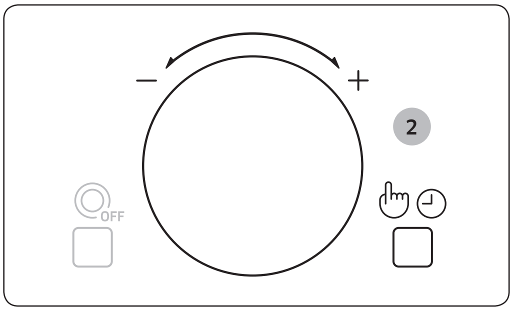
**IMPORTANT**

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

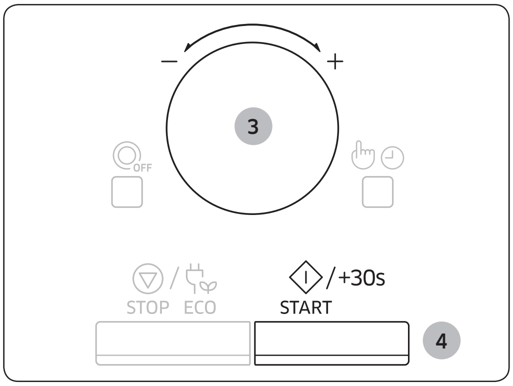
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Fermez la porte.




1. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée**.
   <u>**Résultat :**</u> Les indications suivantes s'affichent :
   (mode combiné micro-ondes et gril)
   600 W (puissance de sortie)



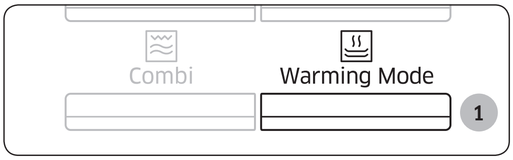

2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **bouton de réglage**. (600 W, 450 W, 300 W.) Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
   - La température du gril n'est pas réglable.



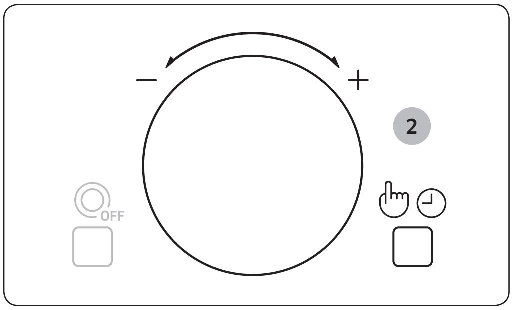

3. Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
   - La durée de cuisson maximale est de 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   <u>**Résultat :**</u> La cuisson combinée démarre.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

## Utilisation des fonctionnalités du mode Maintien au chaud

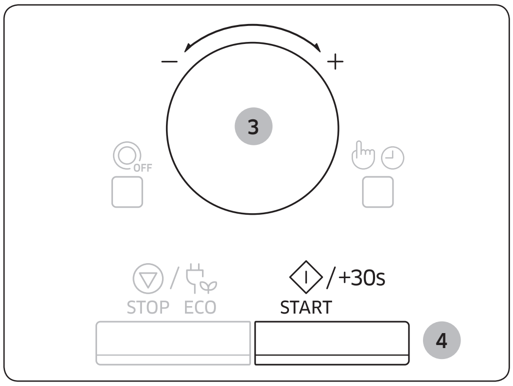
Les fonctionnalités du **mode Maintien au chaud** sont les fonctions de Maintien au chaud des aliments et de Maintien au chaud des assiettes.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.




1. Appuyez sur le bouton **Warming Mode (Mode de maintien au chaud)**.




2. Sélectionnez le Maintien au chaud et le Maintien au chaud des assiettes que vous cuisinez à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
   1 - Maintien au chaud
   2 - Maintien au chaud des assiettes
3. Sélectionnez Chaud et Doux en tournant le **bouton de réglage**.
   1-1 / 2-1 - Chaud
   1-2 / 2-2 - Doux




4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
   <u>Résultat :</u> Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
   1) Le signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

### Menu du mode Maintien au chaud recommandé

| | |
|---|---|
| Chaud (1-1 / 2-1) | Lasagne, Soupe, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Bien cuit), Bacon, Poissons, Gâteaux secs |
| Doux (1-2 / 2-2) | Tarte, Pain, Plats à base d'œufs, Steak (Saignant ou À point) |



MG28J5255US_EN_DE68-04322K-00_FR.indd 40 2/26/2015 4:09:16 PM

## 1. Maintien au chaud

La fonctionnalité Maintien au chaud maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis. Vous pouvez sélectionner la température de maintien au chaud Chaude ou Douce en tournant le **bouton de réglage**. (Reportez-vous à la page précédente pour plus d'instructions.)

1-1 Chaud
1-2. Modéré

Pour utiliser la fonction Maintien au chaud, procédez comme suit :

- Placez les aliments au centre du plateau.
- Utilisez la fonction de maintien au chaud.

**☛ IMPORTANT**

N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.

**☛ IMPORTANT**

Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.

**☛ IMPORTANT**

Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.

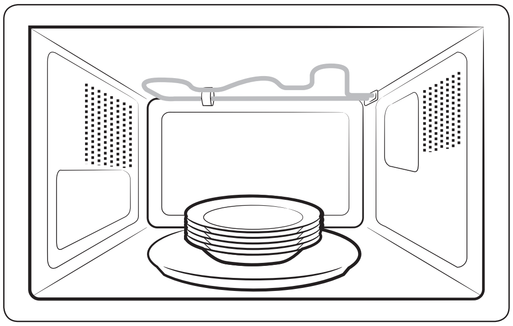
**☛ IMPORTANT**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

## 2. Maintien au chaud des assiettes

Vous pouvez servir des plats parfaitement maintenus au chaud avec la fonctionnalité de maintien au chaud des assiettes. Utilisez cette fonction pour maintenir au chaud les assiettes à une température chaude ou confortable. Vous pouvez sélectionner la température de maintien au chaud Chaude ou Douce en tournant le **bouton de réglage**. (Reportez-vous à la page précédente pour plus d'instructions.)

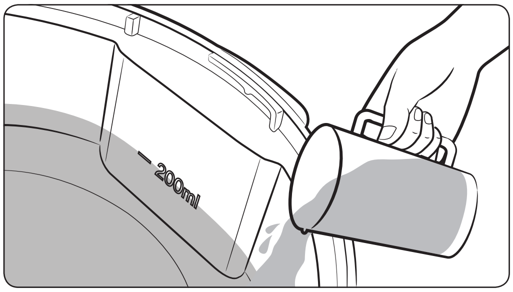
2-1 Chaud
2-2. Modéré



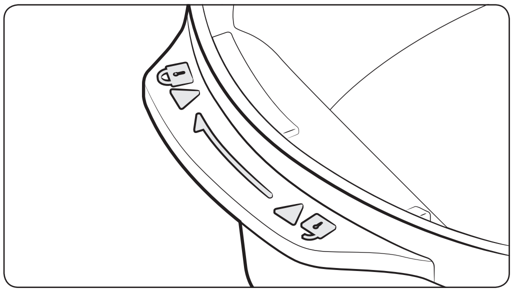
**1.** Placez les assiettes au centre du plateau. (Assiettes maximum : 5 pièces)

# Utilisation du four

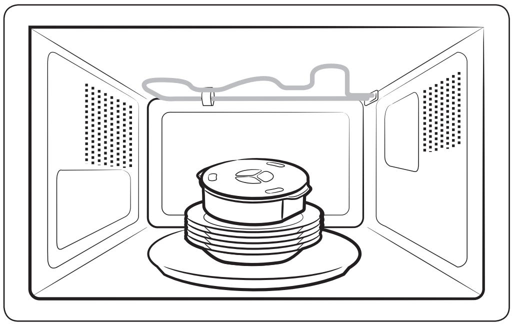




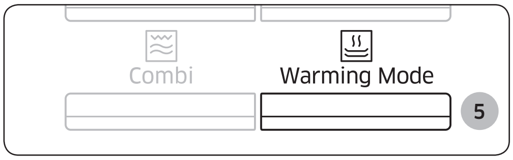

**2.** Remplissez le bol de maintien au chaud des assiettes jusqu'au repère suivant (niveau d'eau).
(La ligne se situe à un niveau d'environ 200 ml.)



**3.** Couvrez le bol de maintien au chaud des assiettes à l'aide d'un couvercle. Puis vissez-le jusqu'à la position Lock (Verrouillage).



**4.** Placez le bol de maintien au chaud sur les assiettes




**5.** Refermez la porte Puis lancez la fonction de maintien au chaud des assiettes.

**IMPORTANT**

Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

**IMPORTANT**

N'utilisez pas le bol de maintien au chaud des assiettes pour la cuisson. Le bol de maintien au chaud des assiettes peut être utilisé durant le mode Maintien au chaud des assiettes.

**IMPORTANT**

Utilisez uniquement les assiettes adaptées à la cuisson aux micro-ondes.

**IMPORTANT**

N'utilisez jamais cette fonction sans eau.

**IMPORTANT**

Utilisez des maniques lorsque vous retirez les assiettes et le bol de maintien au chaud des assiettes.

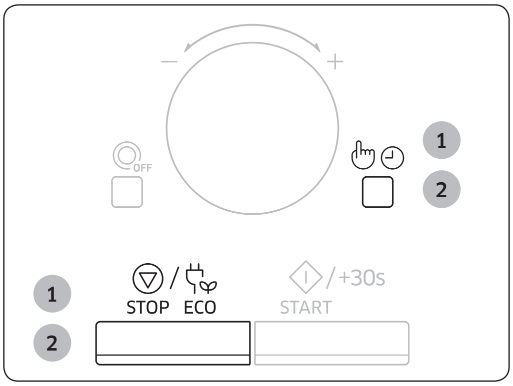
**IMPORTANT**

N'utilisez **JAMAIS** le mode **Micro-ondes**, **Gril** et **Cuisson combinée** avec la fonction Maintien au chaud des assiettes en mode Maintien au chaud.

| Mode de fonctionnement | Mode de Maintien au chaud | Micro-ondes / Gril / Cuisson combinée |
|---|---|---|
| Bol de maintien au chaud des assiettes | O | X |

## Utilisation des fonctions Sécurité enfants

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.




1. Appuyez simultanément sur les boutons **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **Sélection/Horloge**.
   **Résultat :**
   - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
   - La lettre « L » s'affiche.




2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les boutons **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **Sélection/Horloge**.
   **Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

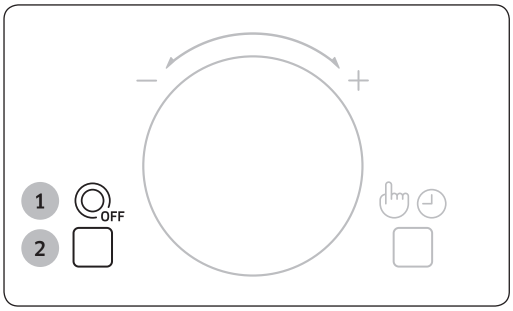
# Utilisation du four

## Utilisation des fonctions marche/arrêt du plateau tournant

Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser des plats de grande taille.

**IMPORTANT**

Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.




**AVERTISSEMENT**

Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide.
**Pourquoi ?** Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.

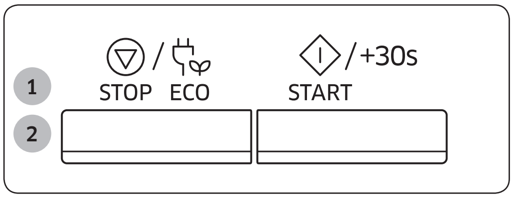
1. Utilisation du bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant**
   <u>**Résultat :**</u> Le plateau ne tourne pas.
2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant**.
   <u>**Résultat :**</u> Le plateau tourne.

**REMARQUE**

Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** est disponible uniquement lors de la cuisson.

## Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.




1. Appuyez simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
   <u>**Résultat :**</u> Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
   <u>**Résultat :**</u> Le four fonctionne normalement.

# Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

| Récipient | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|---|---|---|
| Papier aluminium | ✓✗ | Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité. |
| Plat croustilleur | ✓ | Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes. |
| Porcelaine et terre cuite | ✓ | S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés. |
| Plats jetables en carton ou en polyester | ✓ | Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat. |
| Emballages de fast-food | | |
| • Tasses en polystyrène | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène. |
| • Sacs en papier ou journal | ✗ | Peuvent s'enflammer. |
| • Papier recyclé ou ornements métalliques | ✗ | Peuvent créer des arcs électriques. |
| Plats en verre | | |
| • Plat allant au four | ✓ | Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. |
| • Plats en cristal | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive. |
| • Pots en verre | ✓ | Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement. |

# Guide des récipients

| Récipient | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|---|---|---|
| Métal | | |
| • Plats | ✗ | Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer. |
| • Attaches métalliques des sacs de congélation | ✗ | |
| Papier | | |
| • Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant | ✓ | Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | | Peuvent créer des arcs électriques. |
| Plastique | | |
| • Récipients | ✓ | Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film étirable | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude. |
| • Sacs de congélation | ✓✗ | Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire. |
| Papier paraffiné ou sulfurisé | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections. |

✓ : recommandé ✓✗ : à utiliser avec précaution ✗ : risqué

# Guide de cuisson

## Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

## Cuisson

### Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

### Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes.
En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

### Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

### Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

# Guide de cuisson

## Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four.
Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau).
Poursuivez la cuisson selon votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après.
Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|---|---|---|
| Épinards | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Consignes**<br>Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Brocolis | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Consignes**<br>Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Petits pois | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Consignes**<br>Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Haricots verts | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Consignes**<br>Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Consignes**<br>Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Légumes variés (à la chinoise) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Consignes**<br>Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |

## Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

**Conseil :** Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|---|---|---|
| Brocolis | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Consignes**<br>Préparez des sommités de taille égale.<br>Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.<br>Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Choux de Bruxelles | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Consignes**<br>Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.<br>Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Carottes | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Consignes**<br>Coupez les carottes en rondelles de taille égale.<br>Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Chou-fleur | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Consignes**<br>Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.<br>Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Courgettes | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Consignes**<br>Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Aubergines | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Consignes**<br>Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes. | | |

# Guide de cuisson

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|---|---|---|
| Poireaux | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Consignes**<br>Coupez les poireaux en épaisses rondelles.<br>Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Champignons | 125 g<br>250 g | 900 W | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Consignes**<br>Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.<br>Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Oignons | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | **Consignes**<br>Émincez les oignons ou coupez-les en deux.<br>Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.<br>Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Poivrons | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Consignes**<br>Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Pommes de terre | 250 g<br>500 g | 900 W | 4-5<br>7-8 |
| | **Consignes**<br>Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Chou-rave | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | **Consignes**<br>Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes. | | |

## Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

**Riz :** Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

**Pâtes :** Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.
Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

<table>
<tr><th>Aliment</th><th>Quantité</th><th>Puissance</th><th>Temps (min)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Riz blanc (étuvé)</td><td>250 g<br>375 g</td><td>900 W</td><td>15-16<br>17½-18½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Consignes<br>Ajoutez 500 ml d'eau froide (250 g).<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide (375 g).<br>Laissez reposer 5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Riz complet (étuvé)</td><td>250 g<br>375 g</td><td>900 W</td><td>20-21<br>22-23</td></tr>
<tr><td colspan="3">Consignes<br>Ajoutez 500 ml d'eau froide (250 g).<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide (375 g).<br>Laissez reposer 5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Riz mélangé<br>(riz + riz sauvage)</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>16-17</td></tr>
<tr><td colspan="3">Consignes<br>Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Céréales mélangées<br>(riz + céréales)</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>17-18</td></tr>
<tr><td colspan="3">Consignes<br>Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Pâtes</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>10-11</td></tr>
<tr><td colspan="3">Consignes<br>Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes.</td></tr>
</table>

# Guide de cuisson

## Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

### Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

### Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé.
Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

### Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

## Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

## Faire réchauffer des aliments pour bébé

### Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température recommandée pour servir les aliments : entre 30 et 40 °C.

### Lait pour bébé :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température recommandée pour servir les aliments : environ 37 °C.

## Remarque :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

### Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|---|---|---|
| Boissons<br>(café, thé et eau) | 150 ml (1 tasse)<br>300 ml (2 tasses)<br>450 ml (3 tasses)<br>600 ml (4 tasses) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 |
| | **Consignes**<br>Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | |

# Guide de cuisson

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|---|---|---|
| Soupe (réfrigérée) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 |
| | **Consignes**<br>Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.<br>Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Plat mijoté (réfrigéré) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Consignes**<br>Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.<br>Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Pâtes en sauce (réfrigérées) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Consignes**<br>Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Pâtes farcies en sauce (réfrigérées) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Consignes**<br>Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.<br>Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Plat préparé (réfrigéré) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½ |
| | **Consignes**<br>Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Consignes**<br>Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.<br>Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | |

## Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

| Aliment | Quantité | Puissance | Heure |
|---|---|---|---|
| Aliments pour bébé (légumes + viande) | 190 g | 600 W | 30 s. |
| | **Consignes**<br>Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique.<br>Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson.<br>Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits) | 190 g | 600 W | 20 s. |
| | **Consignes**<br>Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique.<br>Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson.<br>Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Lait pour bébé | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30 à 40 s.<br>1 min à 1 min 10 s. |
| | **Consignes**<br>Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant.<br>Faites cuire le tout sans couvrir.<br>Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes.<br>Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. | | |

## Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

**Conseil :** Les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
| --- | --- | --- | --- |
| **Viande** | | | |
| Viande hachée | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>9-12 |
| Escalopes de porc | 250 g | 180 W | 5-7 |
| | **Consignes**<br>Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 30 minutes. | | |

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|---|---|---|
| **Volaille** | | | |
| Morceaux de poulet | 500 g (2 unités). | 180 W | 14-15 |
| Poulet entier | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Consignes**<br>Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 60 minutes. | | |
| **Poisson** | | | |
| Filets de poisson | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Poisson entier | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Consignes**<br>Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 10 à 25 minutes. | | |
| **Fruits** | | | |
| Baies | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Consignes**<br>Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).<br>Laissez reposer 5 à 10 minutes. | | |
| **Pain** | | | |
| Petits pains (environ 50 g chacun) | 2 portions<br>4 portions | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Tartine/Sandwich | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| Pain complet (farine de blé et de seigle) | 500 g | 180 W | 7-9 |
| | **Consignes**<br>Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant.<br>Retournez à la moitié du temps de décongélation.<br>Laissez reposer 5 à 20 minutes. | | |

# Guide de cuisson

## Gril

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

## Micro-ondes + Gril

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril :

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

## Guide de cuisson au gril pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

**☛ IMPORTANT**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

| Aliments frais | Quantité | Puissance | 1 étape (min.) | 2 étapes (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Tartines grillées | 4 tartines (25 g) | Gril seul | 3-4 | 2-3 |
| | **Consignes**<br>Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure. | | | |
| Tomates grillées | 400 g (2 unités). | 300 W + Gril | 5-6 | - |
| | **Consignes**<br>Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | | |
| Tartine tomate-fromage | 4 morceaux (300 g) | 300 W + Gril | 4-5 | - |
| | **Consignes**<br>Faites d'abord griller les tranches de pain.<br>Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | | |
| Pommes de terre au four | 500 g | 600 W + Gril | 7-8 | - |
| | **Consignes**<br>Coupez les pommes de terre en deux.<br>Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril. | | | |
| Lasagnes surgelées | 400 g | 300 W + Gril<br>gril seul | 18½-19½<br>1-2 | - |
| | **Consignes**<br>Mettez le gratin frais dans un petit plat adapté au four à micro-ondes.<br>Posez le plat sur le plateau tournant.<br>Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. | | | |
| Pommes au four | 2 pommes (environ 400 g) | 300 W + Gril | 7-8 | - |
| | **Consignes**<br>Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture.<br>Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex.<br>Placez le plat directement sur la grille inférieure. | | | |
| Morceaux de poulet | 500 g (2 unités). | 300 W + Gril | 8-10 | 6-8 |
| | **Consignes**<br>Badigeonnez les morceaux de poulet d’huile et d’épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril. | | | |

| Aliments frais | Quantité | Puissance | 1 étape (min.) | 2 étapes (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Poulet rôti | 1200 g | 450 W + Gril retournez | 21-22 | |
| | | 300 W + Gril | | 21-22 |
| | **Consignes** Badigeonnez le poulet d’huile et d’épices. Placez-le dans un plat adapté au four à micro-ondes et posez-le sur le plateau tournant. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée. | | | |
| Poisson grillé | 400 à 500 g | 300 W + Gril | 5-7 | 5½-6½ |
| | **Consignes** Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril. | | | |
| Pizza surgelée | 300 à 350 g | 450 W + Gril | 11-12 | - |
| | **Consignes** Déposez la pizza surgelée sur le cercle de la grille inférieure. Mettez la grille inférieure sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | | |

## Conseils et astuces

### Faire fondre du miel cristallisé
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

### Faire fondre de la gélatine
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

### Confectionner un glaçage (pour gâteaux)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

### Faire de la confiture
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

### Préparer un pudding/de la crème Française
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

### Faire dorer des amandes effilées
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

# Dépannage

## Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

| Problème | Cause | Action |
| --- | --- | --- |
| Général | | |
| Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement. | Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons. | Retirez les corps étrangers et réessayez. |
| | Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur. | Essuyez l'humidité à l'extérieur. |
| | La sécurité enfants est activée. | Désactivez la sécurité enfants. |
| L'heure n'est pas affichée. | Il n'y a pas d'alimentation. | Assurez-vous que la prise est alimentée. |
| | La fonction Éco (économie d'énergie) est activée. | Désactivez la fonction Éco. |
| Le four ne fonctionne pas. | Il n'y a pas d'alimentation. | Assurez-vous que la prise est alimentée. |
| | La porte est ouverte | Fermez la porte et réessayez. |
| | Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers. | Retirez les corps étrangers et réessayez. |
| Le four s'arrête en cours de fonctionnement. | L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments. | Après les avoir retournés, appuyez sur le bouton **Start (Départ)** à nouveau pour démarrer le fonctionnement. |
| L’appareil s'éteint lors du fonctionnement. | La four a effectué une très longue cuisson. | Après une longue cuisson, laissez le four refroidir. |
| | Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. | Écoutez le bruit que fait le ventilateur de refroidissement |
| | Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur. | Placez les aliments dans le four. |
| | L’espace de ventilation est insuffisant pour le four. | Des systèmes d’entrée/d’évacuation sont présents à l’avant et à l’arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. |
| | Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise. | Affectez au four une prise en exclusivité. |
| Le four n'est pas sous tension. | Il n'y a pas d'alimentation. | Assurez-vous que la prise est alimentée. |

# Dépannage

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas. | La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement. | N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu. |
| L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement. | L'espace de ventilation est insuffisant pour le four. Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. | Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. |
| | Des objets sont situés sur le four. | Retirez tous les objets situés sur le four. |
| La porte ne peut pas être ouverte correctement. | Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four. | Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte. |
| Le four ne chauffe pas. | Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé. | Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat. |
| Le chauffage est faible ou lent. | Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé. | Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat. |
| La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas. | Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé. | Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat. |
| La fonction de décongélation ne fonctionne pas. | Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé. | Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat. |

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| L'ampoule intérieure est faible ou ne s'allume pas. | La porte a été laissée ouverte un long moment. | L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton **Cancel (Annuler)**. |
| | L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers. | Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau. |
| Un signal sonore retentit durant la cuisson. | Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation. | Après les avoir retournés, appuyez sur le bouton **Start (Départ)** à nouveau pour redémarrer le fonctionnement. |
| Le four n'est pas de niveau. | Le four est installé sur une surface irrégulière. | Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable. |
| Des étincelles apparaissent durant la cuisson. | Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation. | N'utilisez pas de récipients métalliques. |
| Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement. | La porte n'est pas correctement fermée. | Fermez la porte et vérifiez à nouveau. |
| Il y a de l'électricité provenant du four. | L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre. | Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre. |
| De l'eau goutte. | Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four. | Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec. |
| Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte. | Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four. | Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec. |
| Il reste de l'eau dans votre four. | Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four. | Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec. |
| La luminosité à l'intérieur du four varie. | La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée. | Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four. |

# Dépannage

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours. | Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson. | Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four. |
| Appuyer sur le bouton **+30sec (+30s)** actionne le four. | Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement. | Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton **+30sec (+30s)** lorsqu'il est à l'arrêt. |
| Plateau tournant | | |
| Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner | Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement. | Installez l'anneau de guidage et réessayez. |
| Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne. | L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes. | Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands. |
| Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant. | Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four. | Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four. |
| Gril | | |
| De la fumée s'échappe lors du fonctionnement. | Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois. | Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter. |
| | Des aliments sont présents sur les éléments chauffants. | Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants. |
| | Des aliments sont situés trop près du gril. | Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson. |
| | Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés. | Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés. |

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| Four | | |
| Le four ne chauffe pas. | La porte est ouverte | Fermez la porte et réessayez. |
| De la fumée s'échappe lors du préchauffage. | Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois. | Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter. |
| | Des aliments sont présents sur les éléments chauffants. | Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants. |
| Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four. | Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés. | Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures. |
| Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four. | Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur. | Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur. |
| Le four ne cuit pas correctement. | La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments. | N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson. |
| | Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées | Configurez correctement les commandes du four et réessayez. |
| | Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement. | Insérez correctement les accessoires. |
| | Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés. | Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant des fonds plats. |

# Dépannage

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| Vapeur d'eau | | |
| Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson en phase vapeur. | L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur | Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement du four. |
| Un bruit inhabituel se produit lorsque j'arrête la cuisson en phase vapeur. | L'eau est retirée de l'intérieur du système de chauffe à vapeur lorsque la cuisson en phase vapeur est terminée. | Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement du four. |
| Aucune vapeur ne sort. | Le réservoir d'alimentation en eau n'est pas installé. | Assurez-vous que réservoir d'alimentation en eau est correctement installé. |
| | Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. | Remplissez le réservoir et réessayez. |

## Code d'information

| Code d’information | Cause | Action |
|---|---|---|
| C-d0 | Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes | Nettoyez les touches et assurez-vous de l’absence d’eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d’assistance clientèle SAMSUNG local. |

**REMARQUE**

Si la solution suggérée ne suffit pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

# Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits.
Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

| Modèle | MG28J5255** |
|---|---|
| Alimentation | 230 V ~ 50 Hz CA |
| Consommation d'énergie<br>Puissance maximale<br>Micro-ondes<br>Gril (élément chauffant) | <br>2900 W<br>1400 W<br>1500 W |
| Puissance de sortie | 100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705) |
| Fréquence de fonctionnement | 2450 MHz |
| Dimensions (l x H x P)<br>Extérieures<br>Intérieures | <br>517 x 297 x 444 mm<br>357 x 255 x 357 mm |
| Capacité | 28 litres |
| Poids<br>Net | <br>15,0 kg env. |

VRAGEN OF OPMERKINGEN

| LAND | BEL | OF BEZOEK ONS ONLINE OP |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800-SAMSUNG (0800-7267864) | www.samsung.com/at/suppor |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG<br>(80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/support |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 815 56480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

DE68-04322K-00

# Magnetronoven

## Gebruikershandleiding

MG28J5255**

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.



# Inhoud

# Over deze handleiding

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en geschikt kookgerei
- Handige kooktips
- Kooktips

## In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

### ⚠ WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel of de dood**.

### ⚠ LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

### OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

# Veiligheidsinstructies



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE ZODAT U ZE IN DE TOEKOMST KUNT RAADPLEGEN.

ZORG ERVOOR DAT DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ALTIJD WORDEN OPGEVOLGD.

CONTROLEER VOORDAT U DE OVEN GEBRUIKT OF DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZIJN OPGEVOLGD.

## Alleen magnetronfunctie

**WAARSCHUWING**: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

**WAARSCHUWING**: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

**WAARSCHUWING**: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

**WAARSCHUWING**: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

# Veiligheidsinstructies

**WAARSCHUWING**: Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij acht jaar of ouder zijn en er toezicht op ze wordt gehouden.

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.

Vanwege het risico op ontbranding raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

**WAARSCHUWING**: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

**WAARSCHUWING**: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.

Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht (vrijstaand) en mag niet in een kast worden geplaatst.

# Veiligheidsinstructies

## Alleen voor de ovenfunctie - Optioneel

**WAARSCHUWING**: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

**WAARSCHUWING**: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen stoomreiniger.

**WAARSCHUWING**: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

**WAARSCHUWING**: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Wanneer het apparaat in gebruik is, kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

## Algemene veiligheid

**⚠ WAARSCHUWING**

Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.

Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een oneffen ondergrond.

Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.

Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.

In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.

Kom niet met natte handen aan de stekker.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.

Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat terechtkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

# Veiligheidsinstructies

Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.

Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.

Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.

Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.

Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.

Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

**WAARSCHUWING**: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten kunnen spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.

Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen:

- Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
- Dek af met droog, schoon verband.
- Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Leg de bakplaat of het rooster niet kort na gebruik in het water. Hierdoor zou de bakplaat of het rooster kunnen breken of worden beschadigd.

Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

## ⚠ LET OP

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort.

Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken.

Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.

Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.

Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs wanneer de magnetron niet langer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort.

Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.

Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.

Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld.
(Zie De magnetronoven installeren.)

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

# Veiligheidsinstructies

## Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven (alleen magnetronfunctie).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

**A.** Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

**B.** Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

**C.** Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

- **1)** deur (gebogen)
- **2)** deurscharnieren (gebroken of los)
- **3)** de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

**D.** De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat en/of beschadiging of verlies van het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

**A.** Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

**B.** Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De magnetronoven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.

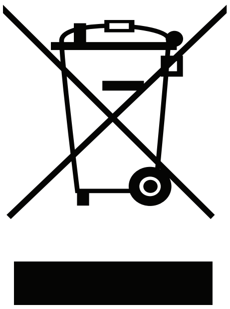
- Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

## Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

## Correcte verwijdering van dit product (Elektrische & elektronische afvalapparatuur)



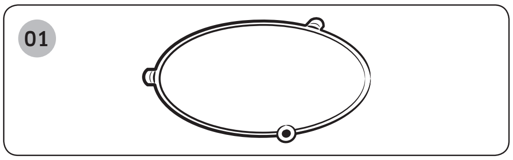
(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

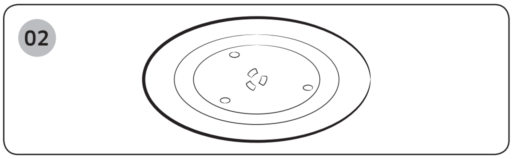
# Installatie

## Onderdelen

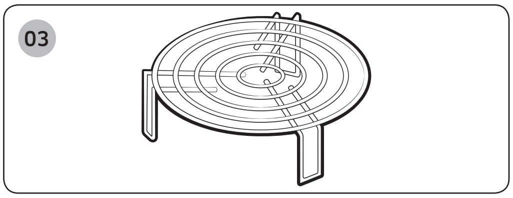
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



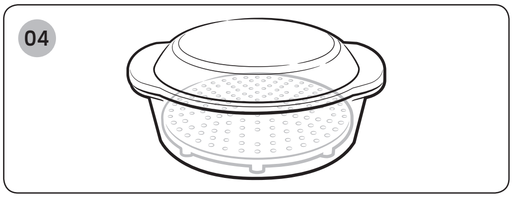

**01 Loopring**. Deze zet u in het midden van de oven.
**Doel:** De loopring ondersteunt het draaiplateau.



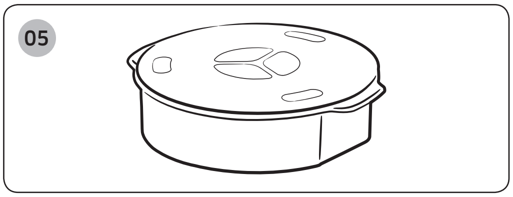

**02 Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.
**Doel:** Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.




**03 Grillrooster,** voor op het draaiplateau.
**Doel:** Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combistand.




**04 Glazen stomer**, zie pagina 37.
**Doel:** De glazen stomer bij gebruik van de gezonde stoomfunctie.




**05 Bordenverwarmingsschaal,** zie pagina 40 t/m 43.
**Doel:** De bordenverwarmingsschaal bij gebruik van de bordenverwarmingsfunctie in opwarmingsmodus.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik de modi **Grill** en **Combi NIET** met de glazen stomer.

| Modus | Magnetron | GRILL / COMBI |
|---|---|---|
| Glazen stomer | O | X |

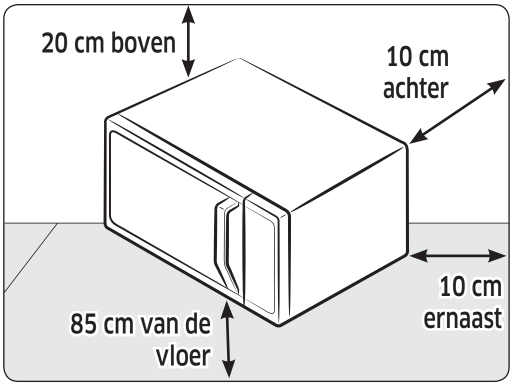
☛ **BELANGRIJK**

Gebruik de modi **Magnetron**, **Grill** en **Combi NIET** met de bordenverwarmingsschaal.
Deze gebruikt u alleen voor de bordenverwarmingsfunctie in de verwarmingsmodus.

| Modus | Opwarmings-Modus | MAGNETRON / GRILL / COMBI |
|---|---|---|
| Bordenver-warmings-schaal | O | X |

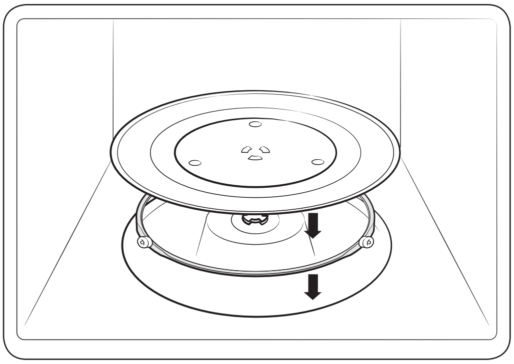
# Installatie

## Installatielocatie




- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een andere magnetron of een radiator.
- Zorg dat de voeding overeenkomt met de specificaties van deze oven. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Zorg voor voldoende ventilatieruimte door aan de achterkant en zijkanten minimaal 10 cm en aan de bovenkant 20 cm vrij te houden.
- Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

## Draaiplateau



Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

# Onderhoud

## Reinigen

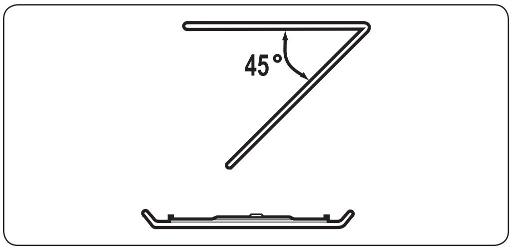
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

### Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap op het midden van het draaiplateau.
2. Verwarm de oven 10 minuten op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de ovenkamer.

### De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen




Om de bovenkant van de ovenruimte te reinigen, klapt u het bovenste verwarmingselement 45° omlaag, zoals wordt weergegeven. Dit helpt om de bovenkant te reinigen. Wanneer u klaar bent, plaatst u het bovenste verwarmingselement terug.

# Onderhoud

⚠ LET OP

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de oven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

## Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ **WAARSCHUWING**

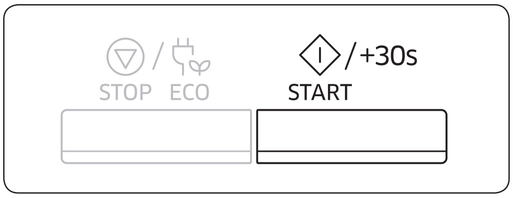
Deze oven bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer de onderdelen niet zelf te vervangen of te repareren.

- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als u problemen ondervindt met de behuizing van de oven, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

## Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

- Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

# Beknopte referentiehandleiding

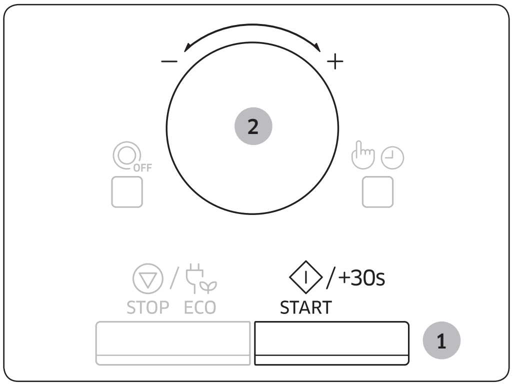



### Als u een gerecht wilt bereiden.

Zet het gerecht in de oven. Druk op de toets **START/+30s**.

**Resultaat:** De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:

1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.



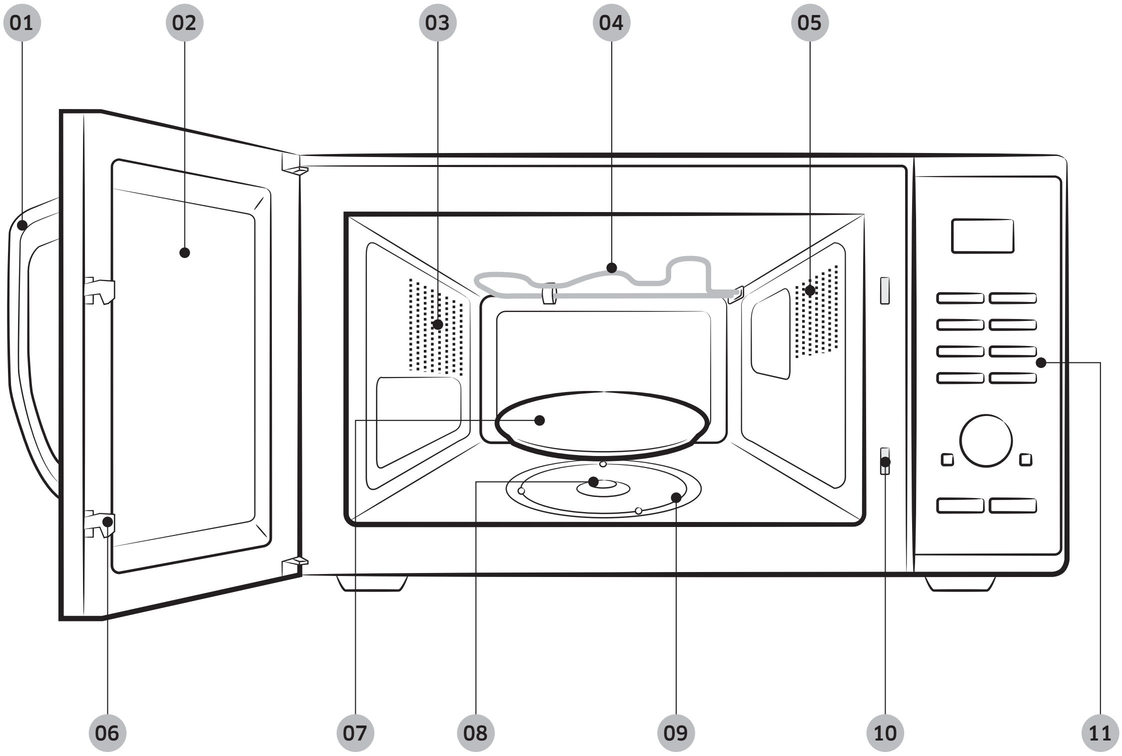

### Als u 30 seconden wilt toevoegen.

1. Druk een of meerdere keren op de toets **START/+30s** om telkens 30 seconden toe te voegen.
2. U kunt de tijd naar wens instellen door aan de **draaiknop** te draaien.

Beknopte referentiehandleiding

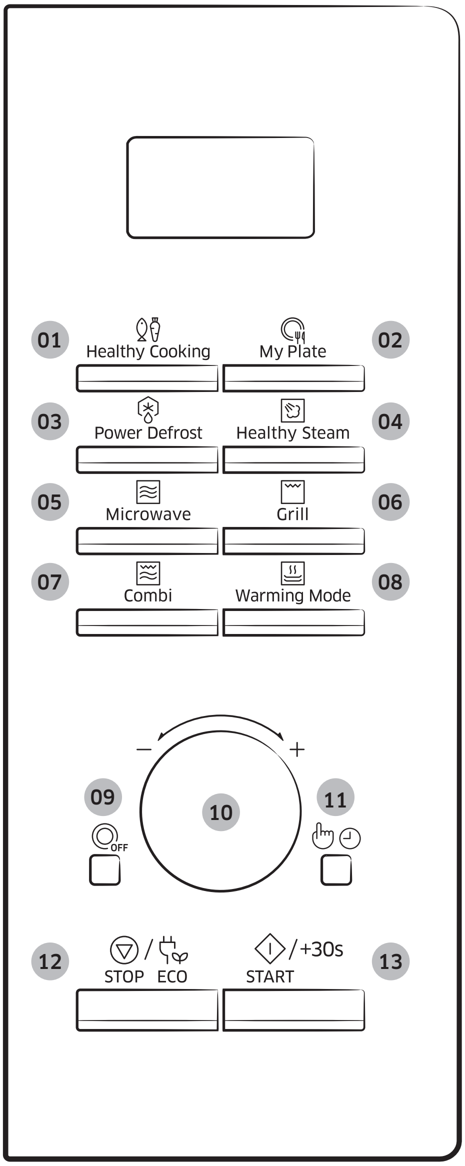
# Eigenschappen van de oven

## Oven




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01** | Deurhandgreep | **05** | Licht | **09** | Loopring |
| **02** | Deur | **06** | Vergrendelingspallen | **10** | Vergrendelingsopeningen |
| **03** | Ventilatieopeningen | **07** | Draaiplateau | **11** | Bedieningspaneel |
| **04** | Grillelement | **08** | Koppeling | | |

## Bedieningspaneel




**01** Toets Gezond bereiden

**02** Toets Mijn bord

**03** Toets Voor automatisch ontdooien

**04** Toets Gezond stomen

**05** Toets Magnetron

**06** Toets Grill

**07** Toets Combi

**08** Toets Opwarmingsmodus

**09** Draaiplateau aan/uit

**10** Draaiknop (gewicht/hoeveelheid/tijd)

**11** Toets Selecteren/Klok

**12** Toets Stop/Eco

**13** Toets Start/+30s

# Gebruik van de oven

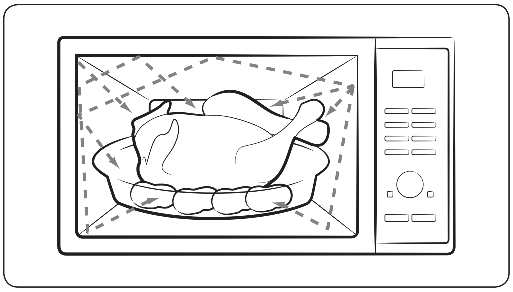
## De werking van een magnetronoven

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

☛ **BELANGRIJK**

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de nagaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt.
- Het gerecht overal even warm wordt.

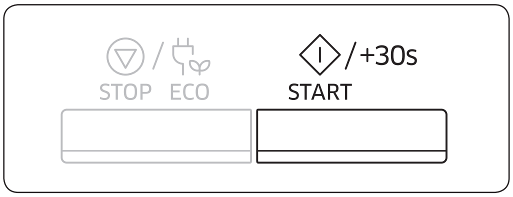
## Controleren of de oven goed werkt

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt.
Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Probleemoplossing" op pagina 61 t/m 66.

**OPMERKING**

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken.
Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.




Druk op de toets **START/+30s** en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **START/+30s** te drukken.

**Resultaat:** De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten.
Het water zou dan moeten koken.

# Gebruik van de oven

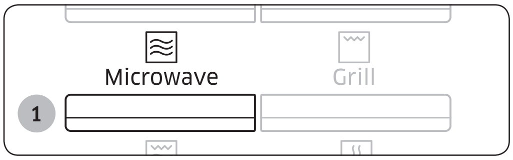
## Bereiden/Opwarmen

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

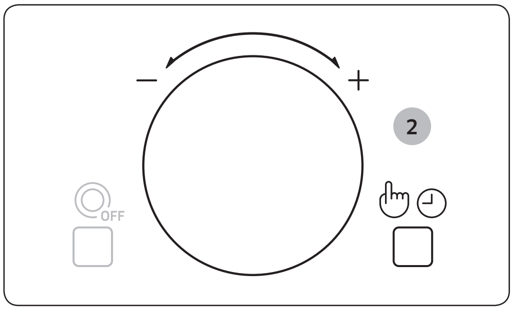
**BELANGRIJK**

Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

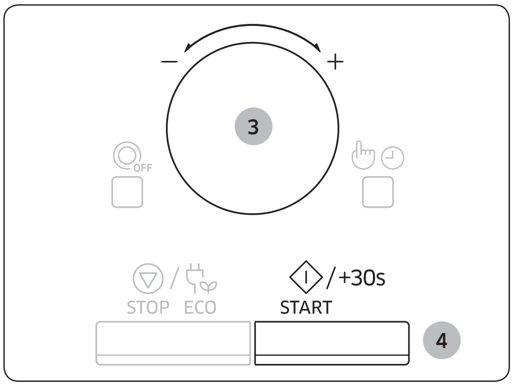
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.




**1.** Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**.
<u>Resultaat:</u> De indicatie 900 W (maximum vermogen) verschijnt:
(magnetronstand)




**2.** Selecteer het gewenste vermogen door de **draaiknop** te draaien. (Zie de vermogenstabel.) Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.




**3.** Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
<u>Resultaat:</u> De bereidingstijd wordt weergegeven.

**4.** Druk op de toets **START/+30s**.
<u>Resultaat:</u> De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

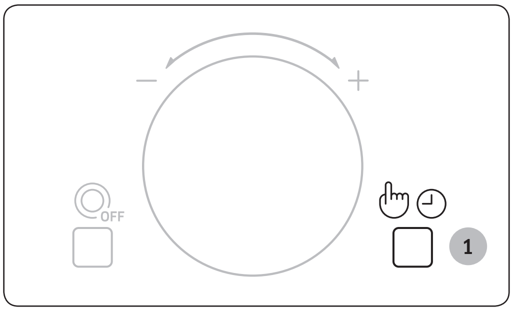
## De klok instellen

Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "88:88" en vervolgens "12:00" in de display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

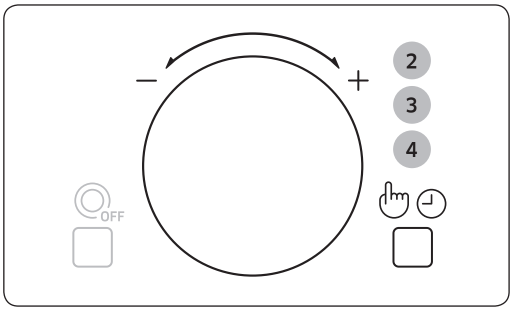
- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

**OPMERKING**

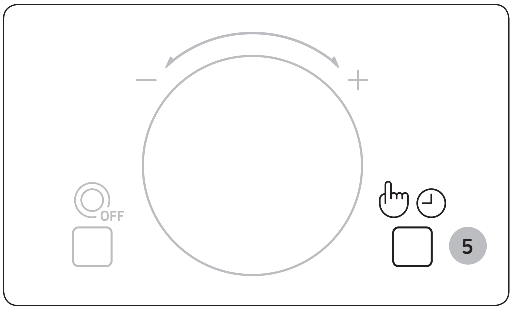
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.




1. Druk op de toets **Selecteren/Klok**.




2. Stel de 24- of 12-uursnotatie in door de **draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
3. Draai de **draaiknop** om het uur in te stellen. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
4. Draai de **draaiknop** om de minuten in te stellen.




5. Druk wanneer de juiste tijd is ingesteld op de toets **Selecteren/Klok** om de klok te starten.
   Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

Gebruik van de oven

# Gebruik van de oven

## Vermogensniveaus en bereidingstijden

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensstanden.

| Vermogensniveau | Percentage | Uitvoer |
|---|---|---|
| HOOG | 100 % | 900 W |
| MIDDELHOOG | 67 % | 600 W |
| GEMIDDELD | 50 % | 450 W |
| MIDDELLAAG | 33 % | 300 W |
| ONTDOOIEN | 20 % | 180 W |
| LAAG | 11 % | 100 W |

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

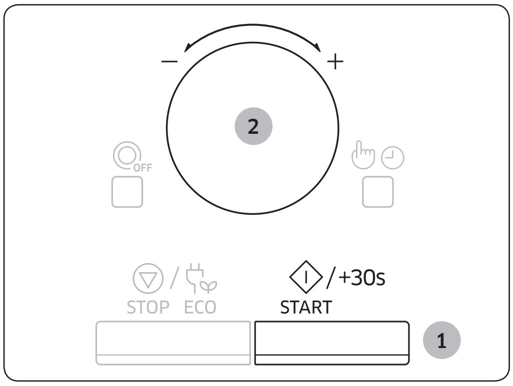
| Kiest u een | Dan moet de bereidingstijd worden |
|---|---|
| Hoger vermogen<br>Lager vermogen | Verkort<br>Verlengd |



## De bereidingstijd bijstellen

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets **START/+30s** in te drukken.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen




**Methode 1.**

U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door de toets **START/+30s** in te drukken.

- Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **START/+30s** zes keer in.

**Methode 2.**

U hoeft alleen maar de **draaiknop** te draaien om de bereidingstijd aan te passen.

- Draai naar rechts om de bereidingstijd te verlengen en naar links om deze te verkorten.

## De bereiding beëindigen

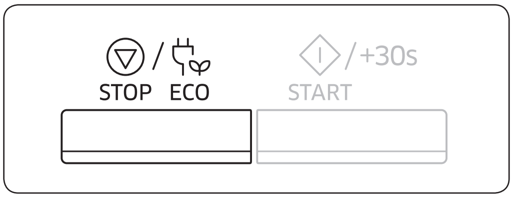
U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

| Bereidingsproces stoppen | Stappen |
| --- | --- |
| Tijdelijk | Tijdelijk: Open de deur of druk eenmaal op de toets **STOP/ECO**.<br>**Resultaat:** De bereiding wordt gestopt.<br>U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op **START/+30s** te drukken. |
| Volledig | Volledig: Druk eenmaal op de toets **STOP/ECO**.<br>**Resultaat:** De bereiding wordt gestopt.<br>Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets **STOP/ECO**. |

## De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.




- Druk op de toets **STOP/ECO**.
  **Resultaat:** display uit.
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op de toets **STOP/ECO**. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.

**OPMERKING**

**Automatische functie voor energiebesparing**
Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.
De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

# Gebruik van de oven

## De functies voor gezonde bereiding gebruiken

De functies voor **Gezonde bereiding** bestaan uit 15 voorgeprogrammeerde bereidingstijden.
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.

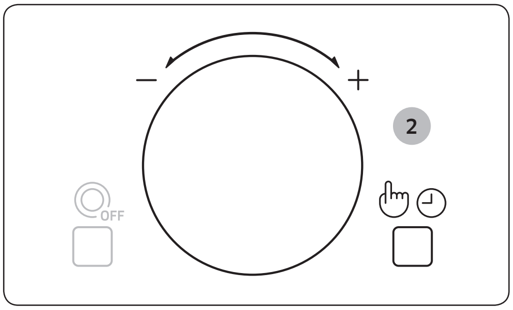
☛ **BELANGRIJK**

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

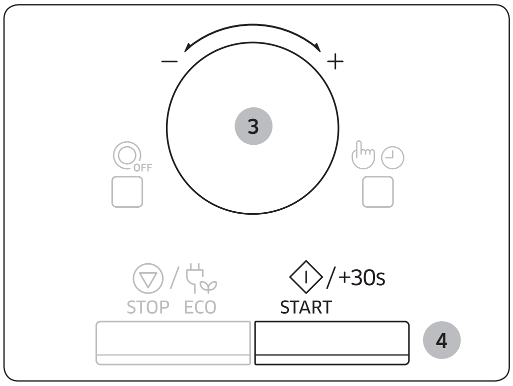
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.




1. Druk op de toets **Healthy cooking (Gezond bereiden)**.




2. Selecteer Groenten en granen of Gevogelte en vis door de **draaiknop** te draaien.
   Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
   1: Groenten en granen
   2: Gevogelte en vis




3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **draaiknop** te draaien.
   (Zie de tabel hiernaast.)
4. Druk op de toets **START/+30s**.
   **Resultaat:** Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en corresponderende instructies van 15 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. Deze bestaan uit Groenten en granen en Gevogelte en vis.

**BELANGRIJK**

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

**1.** Groenten en granen

| Code/Gerecht | Portie | Instructies |
|---|---|---|
| 1-1<br>Sperziebonen | 250 g | Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (1 eetl.) water toe bij het bereiden van 250 g. Zet de schaal in het midden van het draaiplateau.<br>Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan. |
| 1-2<br>Spinazie | 150 g | Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.<br>1-2 minuten laten staan. |
| 1-3<br>Maïskolven | 500 g<br>(2 stuks) | De maiskolven afspoelen en schoonmaken en in een ovalen glazen schaal leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken.<br>1-2 minuten laten staan. |
| 1-4<br>Bruine rijst<br>(snelkook) | 250 g | Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel.<br>Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (500 ml).<br>Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen.<br>5-10 minuten laten staan. |
| 1-5<br>Volkorenmacaroni | 250 g | Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel.<br>Voeg 1 L kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren.<br>Niet afdekken. Afdekken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. 1 minuten laten staan. |
| 1-6<br>Quinoa | 250 g | Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel.<br>Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (500 ml).<br>Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen.<br>1-3 minuten laten staan. |
| 1-7<br>Bulgur | 250 g | Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel.<br>Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (500 ml).<br>Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen.<br>2-5 minuten laten staan. |

(vervolg)

| Code/Gerecht | Portie | Instructies |
|---|---|---|
| 1-8<br>Gegratineerde groenten | 500 g | Doe de groenten, zoals de voorgekookte aardappelschijfjes, courgette schijven en tomaten en saus in een glazen ovenvaste schaal van geschikt formaat. Strooi er geraspte kaas over. Plaats de schaal op het rooster.<br>2-3 minuten laten staan. |
| 1-9<br>Gegrilde tomaat | 400 g | Spoel de tomaten af en maak ze schoon, snijd ze doormidden en doe ze in een ovenvaste schaal. Strooi er geraspte kaas over. Plaats de vorm op het rooster. 1-2 minuten laten staan. |

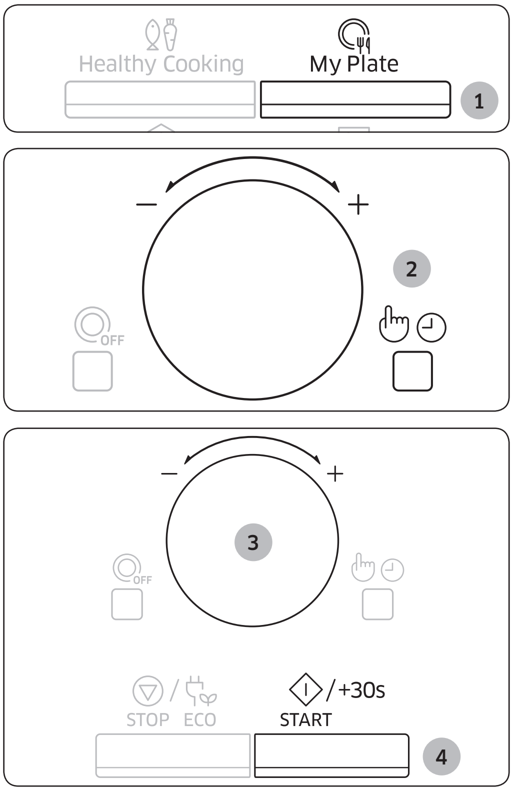
**2.** Gevogelte en vis

| Code/Gerecht | Portie | Instructies |
|---|---|---|
| 2-1<br>Kalkoenfilet | 300 g<br>(2 stuks) | Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan. |
| 2-2<br>Verse visfilets | 300 g<br>(2 stuks) | Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan. |
| 2-3<br>Verse garnalen | 250 g | Spoel de garnalen af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan. |
| 2-4<br>Verse forel | 400 g<br>(1-2 vissen) | Leg 1-2 verse, hele vissen in een ovenvaste schaal. Voeg een snuifje zout, 1 eetl. citroensap en tuinkruiden toe.<br>Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan. |
| 2-5<br>Geroosterde vis | 400 g<br>(2 vis) | Smeer de buitenkant van de vis (forel of brasem) in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster.<br>Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 3 minuten laten staan. |
| 2-6<br>Gegrilde zalmmoten | 300 g<br>(2 moten) | Verdeel de moten gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan. |

## De functie mijn bord gebruiken

De functies voor **Mijn bord** bestaan uit 2 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met de **draaiknop**.

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.




1. Druk op de toets **My Plate (Mijn bord)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **draaiknop** te draaien.
   Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.
4. Druk op de toets **START/+30s**.

   **Resultaat:** Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

De volgende tabel bevat de programma's van **Mijn bord** voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden en instructies. Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

| Code/Gerecht | Portie | Instructies |
|---|---|---|
| 1<br>Gekoeld<br>Kant-en-klare maaltijd | 300-350 g<br>400-450 g | De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). 2-3 minuten laten staan. |
| 2<br>Gekoeld<br>Vegetarische maaltijd | 300-350 g<br>400-450 g | De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden met 2 componenten (bijvoorbeeld spaghetti met saus of rijst met groenten). 2-3 minuten laten staan. |

# Gebruik van de oven

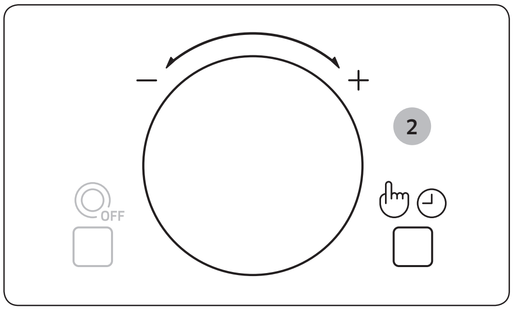
## De functie voor snel ontdooien gebruiken

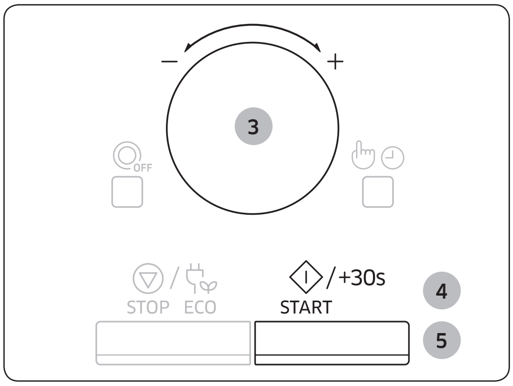
Met de functie **Snel ontdooien** kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

**OPMERKING**

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.




Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.

1. Druk op de toets **Power Defrost (Snel ontdooien)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **draaiknop** te draaien.
   Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**. (Zie de tabel hiernaast.)
4. Druk op de toets **START/+30s**.
   **Resultaat:**
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.
5. Druk nogmaals op de toets **START/+30s** om het ontdooien te voltooien.
   **Resultaat:**
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

De volgende tabel bevat de programma's van **Snel ontdooien**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden en instructies. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.
Leg vlees, gevogelte, vis en brood/gebak op een platte glazen schaal of een keramisch bord.

| Code/Gerecht | Portie | Instructies |
|---|---|---|
| 1<br>Vlees | 200-1500 g | De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.<br>20-60 minuten laten staan. |
| 2<br>Gevogelte | 200-1500 g | Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.<br>20-60 minuten laten staan. |
| 3<br>Vis | 200-1500 g | Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.<br>Laat het gerecht 20-50 minuten staan. |
| 4<br>Brood/Gebak | 125-1000 g | Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.<br>(De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.)<br>Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel.<br>Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.<br>5-20 minuten laten staan. |

# Gebruik van de oven

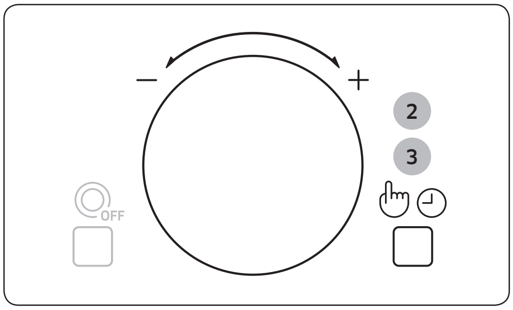
## De functies voor gezond stomen gebruiken

De functies voor **Gezond stomen** bestaan uit 17 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met de **draaiknop**.
U kunt **gezond stomen** met een glazen stomer.

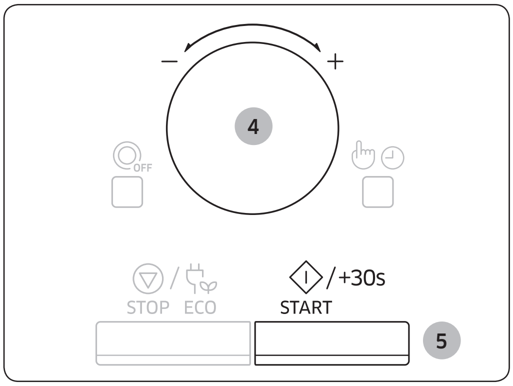
Plaats eerst de glazen stomer met het gerecht in het midden van het draaiplateau.




1. Druk op de toets **Healthy Steam (Gezond stomen)**.




2. Selecteer Gezond of Oosters door de **draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
   1: Gezond
   2: Oosters
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.




4. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**. (Zie de tabel hiernaast.)
5. Druk op de toets **START/+30s**.
   <u>**Resultaat:**</u> Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

**BELANGRIJK**

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en bijbehorende instructies van 17 voorgeprogrammeerde bereidingsopties.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

**1.** Gezond

| Code/Gerecht | Portie | Instructies |
|---|---|---|
| 1-1<br>Broccoliroosjes | 250 g<br>500 g | Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de broccoli op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-2<br>Schijfjes wortel | 250 g<br>500 g | Spoel de verse wortelen af en maak deze schoon. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de wortelen op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-3<br>Bloemkoolroosjes | 250 g<br>500 g | Was de bloemkool en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de bloemkool op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-4<br>Pompoenblokjes | 250 g<br>500 g | Weeg de verse pompoen, spoel deze af en snijd de pompoen in blokjes van gelijke grootte. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de pompoen op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer.<br>Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-5<br>Geschilde aardappelen | 250 g<br>500 g | Spoel en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte.<br>Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de aardappelen op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-6<br>Diepvriesgroenten | 250 g<br>500 g | Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de diepvriesgroenten op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-7<br>Vruchtencompote | 400 g | Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer.<br>Leg de vruchten op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer.<br>Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-8<br>Witte rijst | 250 g | Doe de witte rijst in de glazen stomer. Voeg 500 ml koud water toe.<br>Dek af met het deksel. Na de bereiding, 5 minuten laten staan. |

(vervolg)

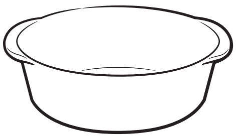
| Code/Gerecht | Portie | Instructies |
|---|---|---|
| 1-9<br>Gestoomd Rundvlees | 250 g<br>500 g | Weeg het gehakt en kneed het tot ballen (Ø 25 mm). Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg het rundvlees op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-10<br>Zalmfilets | 300 g<br>600 g | Spoel de vis af en voeg 1 eetl. citroensap toe. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de zalmfilets op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 1-11<br>Kipfilet | 300 g<br>600 g | Spoel de stukken af en maak kleine sneetjes in de huid. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de kipfilet op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |

**2.** Oosters

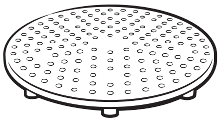
| Code/Gerecht | Portie | Instructies |
|---|---|---|
| 2-1<br>Kippuree | 650 g | Snijd de 150 g kip in blokjes en meng met maïzena in een schaal.<br>Voeg 400 ml water en kippenbouillon toe aan de stomer. Voeg het kipmengsel en 100 g rijst toe aan de glazen stomer. Dek af met het deksel. Roer het gerecht na het bereiden door en laat het gedurende 2-3 minuten nagaren. |
| 2-2<br>Gestoomde witte vis | 250 g<br>500 g | Spoel de kabeljauw af onder koud water. Strooi er 1 theelepel zout en wat peper overheen. Besprenkel met 1 eetl. sojasaus en plaats 30 minuten in de koelkast. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg 4 filets naast elkaar op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 2-3<br>Gestoomde knoedels | 300 g | Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de bevroren knoedels op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 2-4<br>Groene Bladgroenten | 125 g<br>250 g | Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Spoel de groene bladgroenten af. Leg ze op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer.<br>Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 2-5<br>Gestoomde Eieren | 350 g | Voeg 3 eieren, 250 ml water, kippenbouillon, een snufje zout en 10 ml olie toe aan de glazen stomer. Roer het mengsel langzaam door. Dek af met het deksel.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| 2-6<br>Gestoomde garnalen | 300 g | Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Spoel de verse garnalen af. Leg ze op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |

## Kooktips voor de glazen stomer

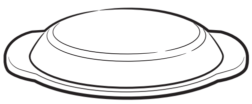
De glazen stomer is gebaseerd op het principe van stoombereiding en is ontworpen voor een snelle, gezonde bereiding van gerechten in uw Samsung-magnetron.
Dit onderdeel is ideaal voor het bereiden van rijst, pasta, groenten, enzovoort in recordtijd met behoudt van de voedingswaarde. De glazen stomer voor de magnetron bestaat uit drie onderdelen:



Schaal



Siliconenplaat



Deksel

Alle onderdelen zijn bestand tegen temperaturen van -20 °C tot 200 °C.

Geschikt voor opslag in de vriezer. Kan zowel afzonderlijk als in combinatie worden gebruikt.

## Aanwijzingen voor gebruik:

**BELANGRIJK**

Niet doen:

- Schoonmaken met een natte doek of op een vochtig oppervlak plaatsen als het glas heet is.
- Op vuur plaatsen.

**BELANGRIJK**

Was alle onderdelen voor het eerste gebruik grondig in een zeepsopje.

**BELANGRIJK**

Raadpleeg de pagina "De functies voor gezond stomen gebruiken" voor meer informatie over automatische bereiding.

**BELANGRIJK**

Wees voorzichtig wanneer u de glazen stomer uit de oven neemt, want het handvat wordt zeer heet. Gebruik ovenwanten.

**BELANGRIJK**

Wanneer de bereiding is voltooid, heeft er zich stoom in de glazen stomer gevormd, waaraan u zich kunt branden. Houd uw gezicht niet dicht bij de schaal en gebruik ovenwanten wanneer u het deksel van de schaal neemt.

## Onderhoud:

**BELANGRIJK**

De stomer is vaatwasmachinebestendig.

**BELANGRIJK**

Als u de stomer met de hand wast, gebruik dan warm water en een vaatwasmiddel. Gebruik geen schuursponsjes.

**BELANGRIJK**

Sommige voedingsmiddelen (zoals tomaten) kunnen het plastic laten verkleuren. Dit is normaal en geen fabricagefout.

**BELANGRIJK**

Gebruik de modi **Grill** en **Combi NIET** met de glazen stomer.

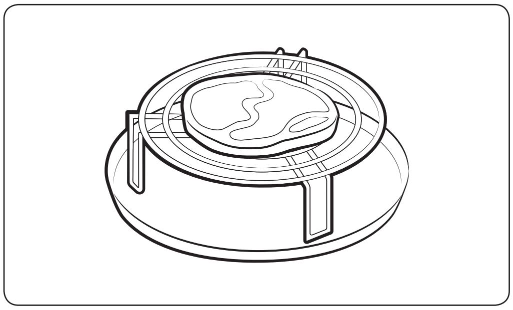
| Modus | MAGNETRON | GRILL / COMBI |
|---|---|---|
| Glazen stomer | **O** | **X** |

# Gebruik van de oven

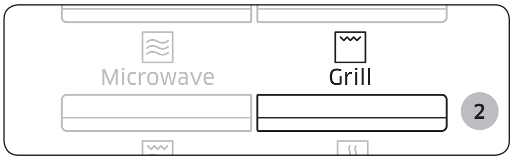
## Grillen

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.



1. Open de deur, leg het gerecht op het rooster en sluit de deur.

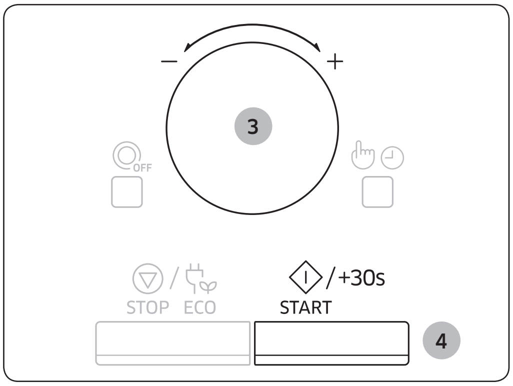



2. Druk op de toets **Grill**.

   **Resultaat:** De volgende indicaties worden weergegeven:

   (Grillstand)

   - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.




3. Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**.
   - De maximale grilltijd is 60 minuten.

4. Druk op de toets **START/+30s**.

   **Resultaat:** Het grillen begint.

   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

## Combinatie magnetron + grill

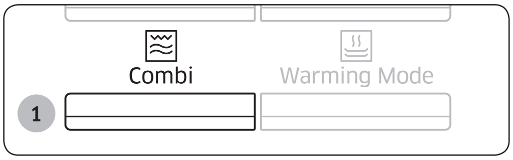
U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

**BELANGRIJK**

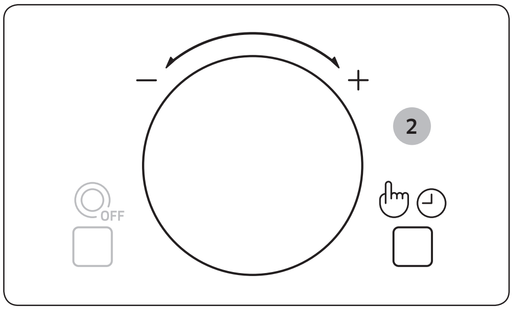
Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

**BELANGRIJK**

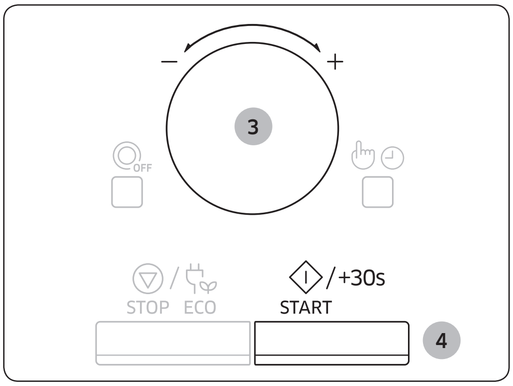
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.




1. Druk op de toets **Combi**.
   <u>Resultaat:</u> De volgende indicaties worden weergegeven:
   (magnetron + grill combinatiestand)
   600 W (afgegeven vermogen)




2. Selecteer het gewenste vermogen door de **draaiknop** te draaien. (600 W, 450 W, 300 W.)
   Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
   - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.
3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

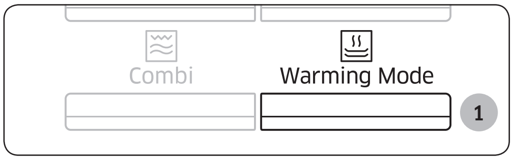



4. Druk op de toets **START/+30s**.
   <u>Resultaat:</u> De bereiding in de combinatiestand begint.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

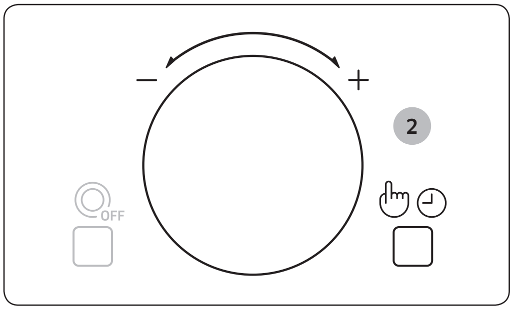
# Gebruik van de oven

## De functies van de opwarmingsmodus gebruiken

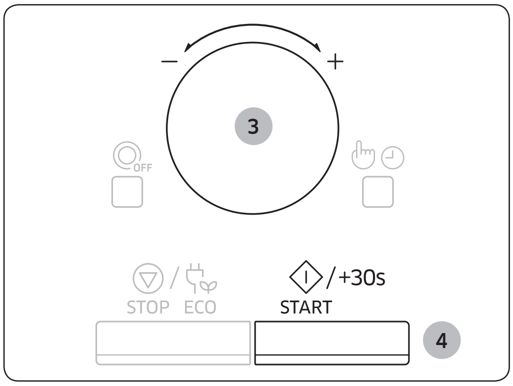
De **Opwarmingsmodus** heeft voorgeprogrammeerde functies voor het opwarmen van gerechten en borden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.




1. Druk op de toets **Warming Mode (Opwarmmodus)**.




2. Selecteer de functies Warm houden en Borden verwarmen door de **draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
   1. Warm houden
   2. Borden verwarmen




3. Selecteer Hot & Mild (Heet of Matig) door de **draaiknop** te draaien.
   1-1/2-1: Heet
   1-2/2-2: Matig
4. Druk op de toets **START/+30s**.
   <u>**Resultaat:**</u> Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

### Menu aanbevolen verwarmingsmodus

| | |
|---|---|
| Heet (1-1 / 2-1) | Lasagne, Soep, Gratineren, Stoofschotels, Pizza, Biefstuk (goed doorbakken), Bacon, Visschotels, Droog gebak |
| Matig (1-2 / 2-2) | Taart, Brood, Eiergerechten, Biefstuk (Rare of Medium rare) |

## 1. Warm houden

Met de functie Warm houden kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend. U kunt de opwarmtemperatuur, heet of matig, selecteren door de **draaiknop** te draaien. (Zie de vorige pagina voor instructies.)

1-1. Heet

1-2. Matig

Ga als volgt te werk om de functie Warm houden te gebruiken:

- Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau.
- Stelde functie Warm houden in.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik deze functie niet om koude gerechten opnieuw op te warmen. Deze programma's zijn alleen bedoeld voor het warm houden van gerechten die pas zijn bereid.

☛ **BELANGRIJK**

U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.

☛ **BELANGRIJK**

Niet afdekken met een deksel of huishoudfolie.

☛ **BELANGRIJK**

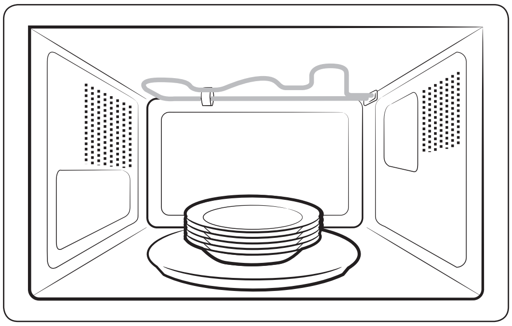
Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

## 2. Borden verwarmen

Met de functie Borden verwarmen kunt u perfect opgewarmde borden serveren.
U kunt deze functie gebruiken om de borden heet of prettig warm te maken.
U kunt de opwarmtemperatuur, heet of matig, selecteren door de **draaiknop** te draaien.
(Zie de vorige pagina voor instructies.)

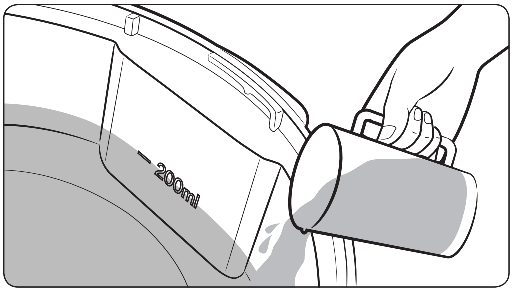
2-1. Heet

2-2. Matig

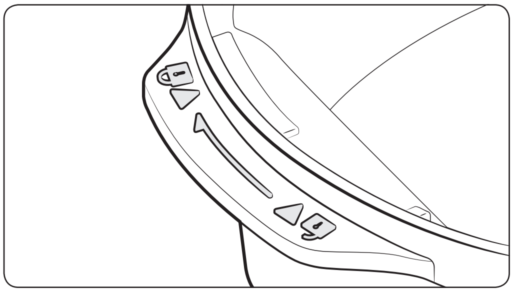


**1.** Plaats de borden in het midden van het draaiplateau. (Maximum aantal borden: 5 stuks)

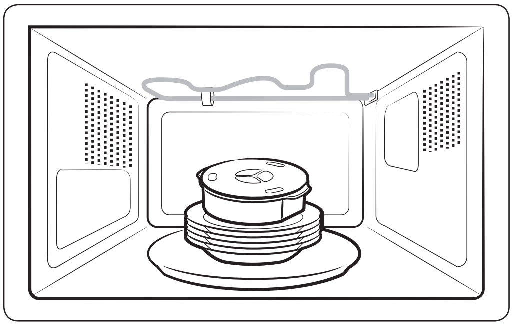
# Gebruik van de oven



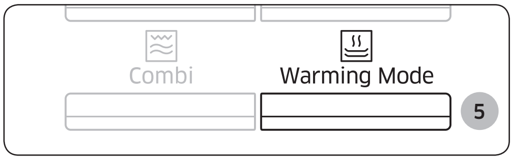

**2.** Vul de bordenverwarmingsschaal met water tot aan de vullijn.
(Tot aan de lijn is ongeveer 200 ml.)



**3.** Doe het deksel op de bordenverwarmingsschaal. Draai het deksel naar "Vergrendelen".



**4.** Zet de bordenverwarmingsschaal op de borden.




**5.** Sluit de deur. Stelde bordenverwarmingsfunctie in.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik de bordenverwarmingsschaal niet voor het bereiden van gerechten. De bordenverwarmingsschaal mag alleen worden gebruikt in de modus 'Borden verwarmen'.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik deze functie niet zonder water.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik ovenwanten om de borden en de bordenverwarmingsschaal uit de oven te nemen.

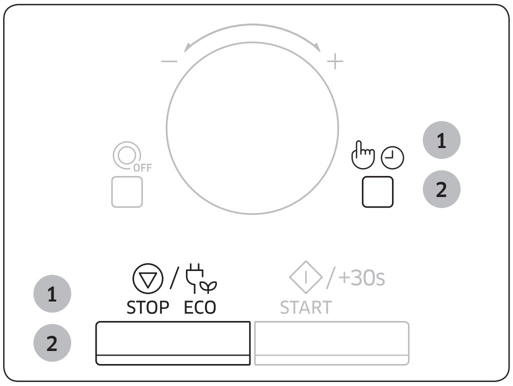
☛ **BELANGRIJK**

Gebruik de modi **Magnetron**, **Grill** en **Combi** **NIET** voor het opwarmen van borden. Gebruik de bordenverwarmingsfunctie alleen in de opwarmingsmodus.

| Modus | Opwarmings-Modus | MAGNETRON / GRILL / COMBI |
|---|---|---|
| Bordenver-warmingsschaal | O | X |

## De kinderslotfuncties gebruiken

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.




1. Druk de toetsen **STOP/ECO** en **Selecteren/Klok** gelijktijdig in.
   **Resultaat:**
   - De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
   - In het display wordt 'L' weergegeven.

2. Om de oven te ontgrendelen, drukt u de toetsen **STOP/ECO** en **Selecteren/Klok** gelijktijdig in.
   **Resultaat:** De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

# Gebruik van de oven

## Het draaiplateau in- en uitschakelen

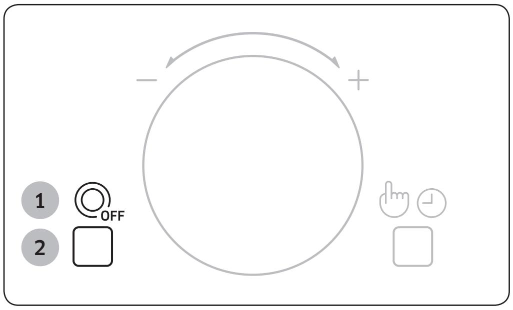
Met de toets **Draaiplateau aan/uit** kunt u het draaien van het draaiplateau stopzetten, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele oven vullen (alleen in de stand handmatig bereiden).

**BELANGRIJK**

Het resultaat zal iets minder zijn omdat het gerecht minder gelijkmatig wordt verwarmd. Het is aan te raden de schaal halverwege het bereidingsproces zelf om te draaien.

**WAARSCHUWING**

Het draaiplateau nooit aanzetten in een lege oven.
**Reden:** Dit kan brand veroorzaken of schade aan het apparaat.



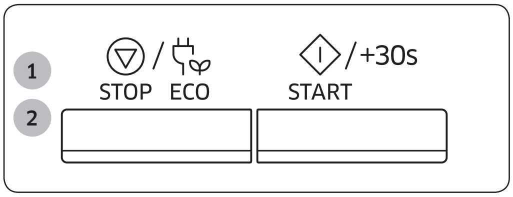

1. Druk op de toets **Draaiplateau aan/uit**.
   **Resultaat:** Het draaiplateau zal niet draaien.
2. U kunt het draaitableau weer laten draaien door nogmaals op de toets **Draaiplateau aan/uit** te drukken.
   **Resultaat:** Het draaiplateau zal draaien.

**OPMERKING**

Deze toets **Draaiplateau aan/uit** is alleen beschikbaar tijdens de handmatige bereidingsmodus.

## Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.




1. Druk de toetsen **START/+30s** en **STOP/ECO** gelijktijdig in.
   **Resultaat:** De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u de toetsen **START/+30s** en **STOP/ECO** nogmaals gelijktijdig in.
   **Resultaat:** De oven werkt weer normaal.

# Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.

Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

| Kookmateriaal | Magnetronbestendig | Opmerkingen |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie | ✓✗ | Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan. |
| Bruineerbord | ✓ | Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen. |
| Porselein en aardewerk | ✓ | Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht. |
| Wegwerpborden van polyester en karton | ✓ | Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen. |
| Fast-foodverpakkingen | | |
| • Polystyreen bekers | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting. |
| • Papieren zakken en kranten | ✗ | Kunnen vlam vatten. |
| • Kringlooppapier en metalen garneringen | ✗ | Kan vonken veroorzaken. |
| Glas | | |
| • Ovenschalen | ✓ | Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand. |
| • Fijn glaswerk | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting. |
| • Glazen potten | ✓ | Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen. |

(vervolg)

# Richtlijnen voor kookmaterialen

| Kookmateriaal | Magnetronbestendig | Opmerkingen |
|---|---|---|
| Metaal | | |
| • Schalen | ✗ | Kunnen vonken en brand veroorzaken. |
| • Binddraadjes voor plastic zakken | ✗ | |
| Papier | | |
| • Borden, bekers, servetten en keukenrol | ✓ | Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht. |
| • Kringlooppapier | | Kan vonken veroorzaken. |
| Plastic | | |
| • Opbergdozen | ✓ | Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine. |
| • Plasticfolie | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen. |
| • Diepvrieszakken | ✓✗ | Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen. |
| Vetvrij papier | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen. |

✓ : Aanbevolen ✓✗ : Wees voorzichtig ✗ : Onveilig

# Kooktips

## Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.

De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

## Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

# Kooktips

## Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.

Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door.
Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

| Voedsel | Portie | Aan/uit | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|
| Spinazie | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Instructies**<br>Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instructies**<br>Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan. | | |
| Erwten | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instructies**<br>Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan. | | |
| Sperziebonen | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instructies**<br>Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan. | | |
| Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instructies**<br>Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan. | | |
| Gemengde Chinese groenten | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instructies**<br>Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan. | | |

## Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

**Tip:** Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

| Voedsel | Portie | Aan/uit | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Instructies**<br>Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.<br>3 minuten laten staan. | | |
| Spruitjes | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Instructies**<br>Voeg 60-75 ml (4-5 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan. | | |
| Wortels | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instructies**<br>Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. 3 minuten laten staan. | | |
| Bloemkool | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Instructies**<br>Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden.<br>Leg ze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan. | | |
| Courgette | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instructies**<br>Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe.<br>Koken tot ze net gaar zijn. 3 minuten laten staan. | | |
| Aubergine | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Instructies**<br>Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetl. citroensap over.<br>3 minuten laten staan. | | |

(vervolg)

# Kooktips

<table>
<tr><th>Voedsel</th><th>Portie</th><th>Aan/uit</th><th>Tijd (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Prei</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>4-4½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>Snijd de prei in dikke plakken. 3 minuten laten staan.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Champignons</td><td>125 g<br>250 g</td><td>900 W</td><td>1½-2<br>2½-3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.<br>3 minuten laten staan.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Uien</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>5-5½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.<br>3 minuten laten staan.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Paprika</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>4½-5</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>Snijd de paprika in reepjes. 3 minuten laten staan.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Aardappelen</td><td>250 g<br>500 g</td><td>900 W</td><td>4-5<br>7-8</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. 3 minuten laten staan.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Koolraap</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>5½-6</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>Snijd de koolraap in kleine blokjes. 3 minuten laten staan.</td></tr>
</table>

## Bereiding van rijst en pasta

**Rijst:** Gebruik een grote, ovenvaste, glazen schaal met deksel.
De rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

**Pasta:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

| Voedsel | Portie | Aan/uit | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|
| Witte rijst (snelkook) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Instructies**<br>Voeg 500 ml koud water toe (250 g). Voeg 750 ml koud water toe (375 g).<br>5 minuten laten staan. | | |
| Bruine rijst (snelkook) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 |
| | **Instructies**<br>Voeg 500 ml koud water toe (250 g). Voeg 750 ml koud water toe (375 g).<br>5 minuten laten staan. | | |
| Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | **Instructies**<br>Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan. | | |
| Gemengde granen (rijst + graan) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | **Instructies**<br>Voeg 400 ml koud water toe. 5 minuten laten staan. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | **Instructies**<br>Voeg 1000 ml kokend water toe. 5 minuten laten staan. | | |

# Kooktips

## Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van +18 tot +20°C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van +5 tot +7°C.

### Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

### Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 900 W vermogen, terwijl u voor andere 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten.
Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

### Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

## Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het bereidingsproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

## Babyvoeding opwarmen

### Babyvoeding:

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.

### Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft. Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is: circa 37 °C.

## Opmerking:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn.

### Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

| Voedsel | Portie | Aan/uit | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|
| Dranken<br>(koffie, thee, water) | 150 ml (1 kopje)<br>300 ml (2 koppen)<br>450 ml (3 koppen)<br>600 ml (4 koppen) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 |
| | **Instructies**<br>In kopjes gieten en niet afdekken:<br>1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan. | | |
| Soep (gekoeld) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 |
| | **Instructies**<br>In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten.<br>Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen.<br>Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan. | | |

(vervolg)

# Kooktips

| Voedsel | Portie | Aan/uit | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|
| Stoofschotel (gekoeld) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instructies**<br>Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 2-3 minuten laten staan. | | |
| Pasta met saus (gekoeld) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Instructies**<br>Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.<br>3 minuten laten staan. | | |
| Gevulde pasta met saus (gekoeld) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Instructies**<br>De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 3 minuten laten staan. | | |
| Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½ |
| | **Instructies**<br>Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan. | | |
| Kant-en-klare kaasfondue (gekoeld) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Instructies**<br>De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren. 1-2 minuten laten staan. | | |

## Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

<table>
<tr><th>Voedsel</th><th>Portie</th><th>Aan/uit</th><th>Tijd</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Babyvoeding<br>(groenten en vlees)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>30 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Babypap<br>(graan + melk + fruit)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>20 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken.<br>Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Babymelk</td><td>100 ml<br>200 ml</td><td>300 W</td><td>30-40 sec.<br>1 min. tot 1 min. 10 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructies<br>Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten.<br>Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken.<br>Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan.<br>Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.</td></tr>
</table>

# Kooktips

## Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien. Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

<u>**Tip:**</u> Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

| Voedsel | Portie | Aan/uit | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|
| **Vlees** | | | |
| Gehakt | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>9-12 |
| Varkenslapjes | 250 g | 180 W | 5-7 |
| | **Instructies**<br>Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!<br>15-30 minuten laten staan. | | |

| Voedsel | Portie | Aan/uit | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|
| **Gevogelte** | | | |
| Kipdelen | 500 g (2 stuks) | 180 W | 14-15 |
| Hele kip | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Instructies**<br>Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!<br>15-60 minuten laten staan. | | |
| **Vis** | | | |
| Visfilet | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Hele vis | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Instructies**<br>De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!<br>10-25 minuten laten staan. | | |
| **Fruit** | | | |
| Bessen | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Instructies**<br>Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.<br>5-10 minuten laten staan. | | |
| **Brood** | | | |
| Broodjes (elk ca. 50 g) | 2 stuks<br>4 stuks | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Boterhammen | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel) | 500 g | 180 W | 7-9 |
| | **Instructies**<br>Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!<br>5-20 minuten laten staan. | | |

# Kooktips

## Grill

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 3-5 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:

Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.

## Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin.
Dit model kent drie combinatiestanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moeten worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

## Verse en bevroren gerechten bereiden met grill

Verwarm de grill 3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

☛ **BELANGRIJK**

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

| Vers gerecht | Portie | Aan/uit | 1 stap (min.) | 2 stap (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Geroosterd brood | 4 stuks (elk 25 g) | Alleen grill | 3-4 | 2-3 |
| | **Instructies**<br>De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen. | | | |
| Gegrilde tomaat | 400 g (2 stuks) | 300W + Grill | 5-6 | - |
| | **Instructies**<br>Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan. | | | |
| Tosti met tomaat/ Kaas | 4 st. (300 g) | 300W + Grill | 4-5 | - |
| | **Instructies**<br>Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan. | | | |
| Aardappelen in de schil | 500 g | 600 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Instructies**<br>Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden. | | | |
| Diepvrieslasagne | 400 g | 300W + Grill<br>Alleen grill | 18½-19½<br>1-2 | - |
| | **Instructies**<br>Het gerecht op een kleine, ovenvaste schotel leggen. Zet de schaal op het draaiplateau. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. | | | |
| Gebakken appel | 2 appels (ca. 400 g) | 300W + Grill | 7-8 | - |
| | **Instructies**<br>Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten. | | | |
| Kipdelen | 500 g (2 stuks) | 300W + Grill | 8-10 | 6-8 |
| | **Instructies**<br>Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan. | | | |
| Geroosterde kip | 1200 g | 450 W + Grill<br>omdraaien | 21-22 | |
| | | 300W + Grill | | 21-22 |
| | **Instructies**<br>Smeer de kip in met olie en kruiden. Op een ovenvaste schaal leggen en op het draaiplateau zetten. Na het grillen 5 minuten laten staan. | | | |

# Kooktips

| Vers gerecht | Portie | Aan/uit | 1 stap (min.) | 2 stap (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Geroosterde vis | 400-500 g | 300W + Grill | 5-7 | 5½-6½ |
| | **Instructies**<br>Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster.<br>Laat het na het grillen 2-3 minuten staan. | | | |
| Ingevroren pizza | 300-350 g | 450 W + Grill | 11-12 | - |
| | **Instructies**<br>Leg de diepvriespizza op de cirkel op het lage rooster. Zet het lage rooster op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan. | | | |

## Tips en trucs

### Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

### Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300W verwarmen. Daarna goed roeren.

### Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 g instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

### Jam maken

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

### Pudding/custard bereiden

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

### Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een middelgroot keramisch bord. 3½ tot 4½ min. bruineren bij een vermogen van 600 W en regelmatig doorroeren. 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

# Problemen oplossen

## Problemen oplossen

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Actie |
|---|---|---|
| Algemeen | | |
| De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt. | Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit. | Verwijder het vuil en probeer het nogmaals. |
| | Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing. | Veeg het vocht van de behuizing. |
| | Het kinderslot is geactiveerd. | Deactiveer het kinderslot. |
| De tijd wordt niet weergegeven. | De stroomtoevoer is onderbroken. | Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld. |
| | De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld. | Schakel de Eco-functie uit. |
| De oven werkt niet. | De stroomtoevoer is onderbroken. | Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld. |
| | De deur is open. | Sluit de deur en probeer het nogmaals. |
| | Het veiligheidsmechanismen van de door zijn bedekt met vuil. | Verwijder het vuil en probeer het nogmaals. |
| De oven stopt tijdens het gebruik. | De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien. | Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de toets **Start** om het proces te hervatten. |
| De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik. | De oven is langdurig achterelkaar gebruikt. | Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen. |
| | De koelventilator werkt niet. | Luister of u de koelventilator hoort. |
| | U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst. | Plaats etenswaren in de oven. |
| | Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven. | Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids. |
| | Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos. | Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven. |
| De oven krijgt geen voeding. | De stroomtoevoer is onderbroken. | Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld. |

# Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Actie |
|---|---|---|
| Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet. | Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort. | Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud. |
| De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces. | Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven. Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. | Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids. |
| | Er staan objecten boven op de oven. | Verwijder alle objecten op de oven. |
| De deur kan niet goed worden geopend. | Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven. | Reinig de oven en open vervolgens de deur. |
| De oven verwarmt niet. | De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt. | Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem. |
| Er wordt onvoldoende of traag verwarmd. | De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt. | Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem. |
| De warmhoudfunctie werkt niet. | De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt. | Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem. |
| De ontdooifunctie werkt niet. | De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt. | Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Actie |
|---|---|---|
| De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan. | De deur heeft langdurig opengestaan | De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit de deur en open deze weer of druk op de toets **Annuleren**. |
| | De binnenverlichting is bedekt met vuil. | Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals. |
| Er klinkt een piepsignaal tijden het bereidingsproces. | Wanneer de functie Automatisch bereiden wordt gebruikt, betekent dit piepsignaal dat gerecht moet worden omgekeerd tijdens het ontdooien. | Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de toets **Start** om het proces te hervatten. |
| De oven staat niet waterpas. | De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak. | Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat. |
| Er ontstaan vonken tijdens de bereiding. | Er worden metalen containers tijden de oven-/ontdooifuncties gebruikt. | Gebruik geen metalen containers. |
| Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld. | De deur is niet goed gesloten. | Sluit de deur en controleer nogmaals. |
| Er staat stroom op de oven. | De voeding of het stopcontact is niet goed geaard. | Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard. |
| Er druppelt water. | Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven. | Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek. |
| Er komt stoom door een kier in de deur. | Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven. | Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek. |
| Er blijft water achter in de oven. | Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven. | Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek. |
| De helderheid in de oven varieert. | De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld. | Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven. |

# Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Actie |
|---|---|---|
| De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog. | Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken. | Dit duidt niet op een defecte oven. |
| Wanneer u op de toets +30sec drukt, wordt de oven ingeschakeld. | Dit gebeurt wanneer de oven niet in gebruik is. | De magnetronoven is ontworpen om te werken als er op de toets +30sec wordt gedrukt en de oven daarvoor niet in bedrijf was. |
| Draaiplateau | | |
| Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien. | De loopring is niet of niet goed geplaatst. | Installeer de loopring en probeer het nogmaals. |
| Het draaiplateau blijft hangen. | De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of te container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron. | Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container. |
| Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai. | Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven. | Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven. |
| Grill | | |
| Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld. | Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt. | Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over. |
| | Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen. | Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen. |
| | Het voedsel bevindt zich te dicht bij de gril. | Zorg tijdens het bereidingsproces voor voldoende ruimte tussen het voedsel en de grill. |
| | Het voedsel wordt verkeerd bereid en/of is verkeerd geplaatst. | Zorg dat het voedsel goed wordt bereid en geplaatst. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Actie |
| --- | --- | --- |
| Oven | | |
| De oven verwarmt niet. | De deur is open. | Sluit de deur en probeer het nogmaals. |
| Er komt rook uit het apparaat tijdens het voorverwarmen. | Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt. | Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over. |
| | Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen. | Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen. |
| Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik. | Er wordt plastic of niet-warmtebestendig kookgerei gebruikt. | Gebruik glazen kookgerei dat bestand is tegen hoge temperaturen. |
| Er komt een nare geur uit de oven. | Er bevinden zich aangekoekte voedselresten of gesmolten plasticresten aan de binnenkant van de oven. | Gebruik de stoomfunctie en neem de binnenkant vervolgens af met een droge doek. U kunt een schijfje citroen in de oven leggen en de oven inschakelen om de nare geur sneller te verwijderen. |
| De oven verwarmt niet naar behoren. | De ovendeur wordt tijdens de bereiding regelmatig geopend. | Houd de deur zo veel mogelijk gesloten, tenzij u etenswaren bereidt die moeten worden omgedraaid. Als u de deur vaak opent, daalt de temperatuur in de oven en kan dit ten koste gaan van het resultaat. |
| | De oveninstellingen zijn niet goed ingesteld. | Stel de juiste instellingen in en probeer het opnieuw. |
| | De grill of andere accessoires zijn niet goed geplaatst. | Zorg dat de accessoires goed zijn geplaatst. |
| | U gebruikt het verkeerde type of het verkeerde formaat kookgerei. | Reset de oveninstellingen of gebruik geschikt kookgerei met een platte bodem. |

# Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Actie |
|---|---|---|
| Stomen | | |
| Tijdens stoombereiding hoor ik water koken. | Er wordt water verhit met de stoomverwarming. | Dit duidt niet op een defecte oven. |
| Ik hoor een raar geluid als ik de stoombereidingsfunctie stop. | Na de stoombereiding wordt er water uit de stoomverwarming verwijderd. | Dit duidt niet op een defecte oven. |
| Er komt geen stoom naar buiten. | Het waterreservoir is niet geïnstalleerd. | Controleer of het waterreservoir goed geïnstalleerd is. |
| | Er is geen water aanwezig in het waterreservoir. | Vul het reservoir met water en probeer het opnieuw. |

## Informatiecode

| Informatiecode | Mogelijke oorzaak | Actie |
|---|---|---|
| C-d0 | Bedieningstoetsen worden meer dan 10 seconden ingedrukt. | Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Als het nog een keer gebeurt, schakel de magnetron dan meer dan 30 seconden uit en probeer opnieuw in te stellen. Als dit zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG. |

**OPMERKING**

Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG als de aanbevolen oplossing het probleem niet verhelpt.

# Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

| Model | MG28J5255** |
|---|---|
| Stroombron | 230 V ~ 50 Hz AC |
| Energieverbruik<br>Maximaal vermogen<br>Magnetron<br>Grill (verwarmingselement) | <br>2900 W<br>1400 W<br>1500 W |
| Uitgangsvermogen | 100 W / 900 W - 6 standen (IEC-705) |
| Frequentie | 2450 MHz |
| Afmetingen (B x H x D)<br>Buitenzijde<br>Ovenruimte | <br>517 x 297 x 444 mm<br>357 x 255 x 357 mm |
| Volume | 28 liter |
| Gewicht<br>Netto | <br>Ong. 15,0 kg |

SAMSUNG

BEI FRAGEN ODER HINWEISEN:

| LAND | RUFEN SIE UNS AN UNTER | ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800-SAMSUNG (0800-7267864) | www.samsung.com/at/suppor |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG<br>(80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/support |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 815 56480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

DE68-04322K-00

# Mikrowellengerät

## Benutzerhandbuch

MG28J5255**

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.



# Inhalt

# Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

## In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

**WARNUNG**

Gefährliche oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

**VORSICHT**

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

**HINWEIS**

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

# Sicherheitshinweise



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

STELLEN SIE SICHER, DASS DIESE SICHERHEITSHINWEISE JEDERZEIT BEFOLGT WERDEN.

STELLEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SICHER, DASS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTET WERDEN.

## Nur Mikrowellenfunktion

**WARNUNG**: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

**WARNUNG**: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

**WARNUNG**: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für die Verwendung:

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

**WARNUNG**: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.

# Sicherheitshinweise

**WARNUNG**: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.

Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

**WARNUNG**: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

**WARNUNG**: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

## Nur Backofenfunktion – Optional

**WARNUNG**: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

**WARNUNG**: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

**WARNUNG**: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

**WARNUNG**: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

## Allgemeine Sicherheitshinweise

**⚠ WARNUNG**

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.

Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder feste Lebensmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät im Betrieb nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.

Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.

# Sicherheitshinweise

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.

Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

**WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen:

- Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
- Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
- Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.

## ⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw.

Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.

Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät STETS Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

# Sicherheitshinweise

## Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung (nur Mikrowellenfunktion)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

**A.** Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

**B.** Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

**C.** Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

- **1)** Gerätetür (verbogen)
- **2)** Türscharniere (beschädigt oder locker)
- **3)** Türdichtungen und Dichtungsflächen

**D.** Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

**A.** Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

**B.** Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Lebensmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.

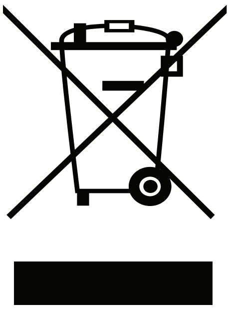
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

## Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

## Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



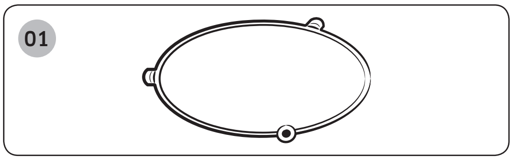
(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

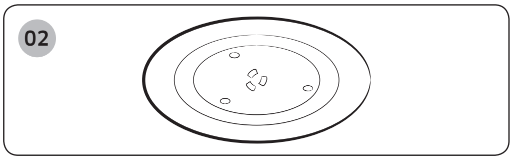
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.
Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

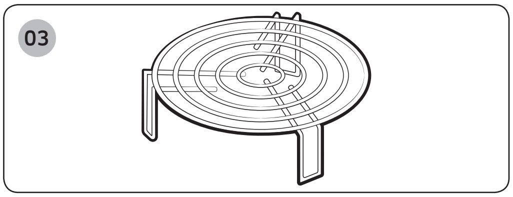
# Aufstellen des Geräts

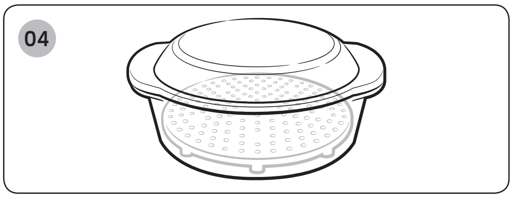
## Zubehör

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.




**01 Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

**Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.

**02 Drehteller:** Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

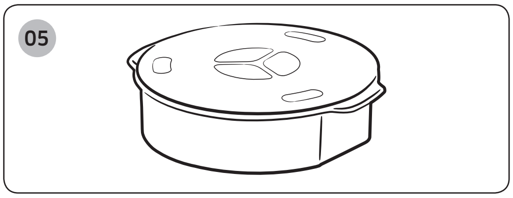
**Zweck:** Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.

**03 Grillrost:** Muss auf den Drehteller gestellt werden.

**Zweck:** Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

**04 Dampfgarer aus Glas:** siehe Seite 37.

**Zweck:** Der Dampfgarer aus Glas wird für die gesunde Zubereitung von Speisen mit Dampf verwendet.




**05 Tellerwärmschüssel:** siehe Seite 40 bis 43.

**Zweck:** Verwenden Sie die Tellerwärmschüssel in Verbindung mit der Funktion „Geschirr erwärmen“ im Warmhaltemodus.



☛ **WICHTIG**

Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie den Dampfgarer aus Glas **NICHT** im **Grill**- und **Kombinationsmodus**.

| Betriebsart | MW | GRILL / KOMBI |
|---|---|---|
| Dampfgarer aus Glas | **O** | **X** |

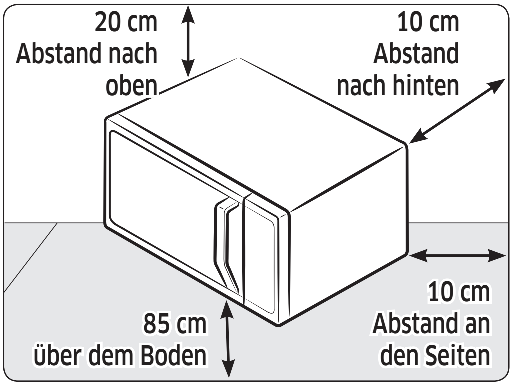
☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie die Tellerwärmschüssel **NICHT** im **Mikrowellen**-, **Grill**- oder **Kombinationsmodus**. Verwenden Sie dieses Zubehörteil ausschließlich in Verbindung mit der Warmhaltefunktion.

| Betriebsart | Warmhalte-Modus | MW / GRILL / KOMBI |
|---|---|---|
| Teller-wärmschüssel | **O** | **X** |

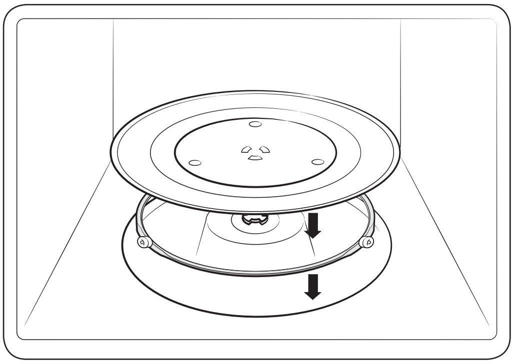
# Aufstellen des Geräts

## Aufstellort




- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Halten Sie nach hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm sowie oberhalb des Geräts einen Abstand von 20 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

## Drehteller



Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.



MG28J5255US_EN_DE68-04322K-00_DE.indd 16 2/26/2015 4:09:02 PM

# Pflege

## Reinigung

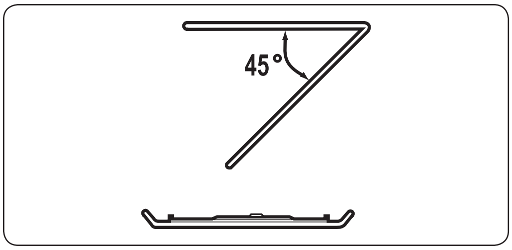
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

### So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig auf den Drehteller in den leeren Garraum.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

### So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement




Klappen Sie das Heizelement zum Reinigen der Garraumdecke um 45° nach unten (siehe Abbildung). So können Sie die Decke des Garraums einfacher reinigen. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben.

# Pflege

⚠ VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.



## Austausch (Reparatur)

⚠ **WARNUNG**

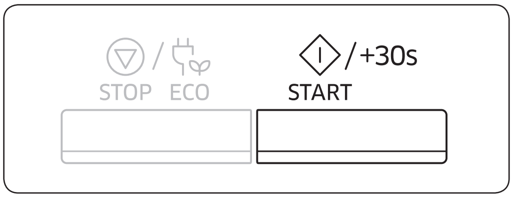
Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

## Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

# Kurzanleitung

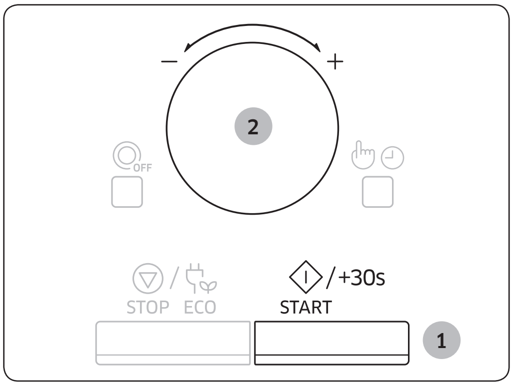



### Erhitzen von Lebensmitteln.

Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

**Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.




### Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.

1. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **START/+30s**.
2. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Zeit nach Belieben einstellen.

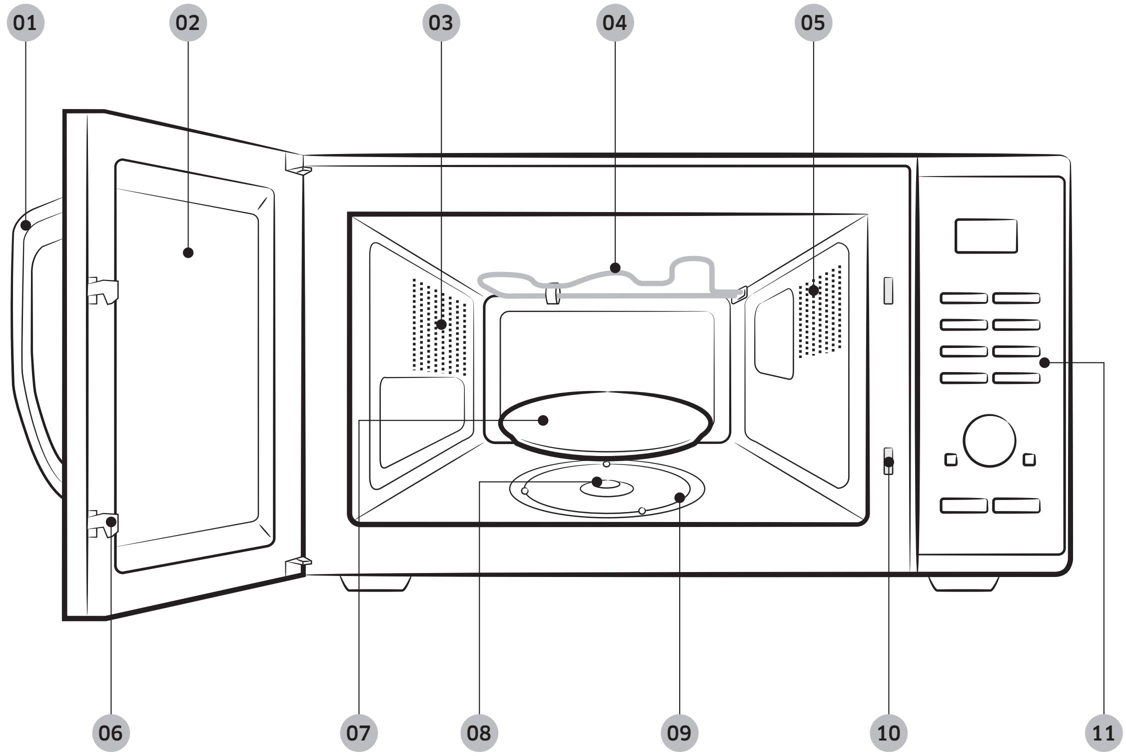




MG28J5255US_EN_DE68-04322K-00_DE.indd 19 2/26/2015 4:09:03 PM

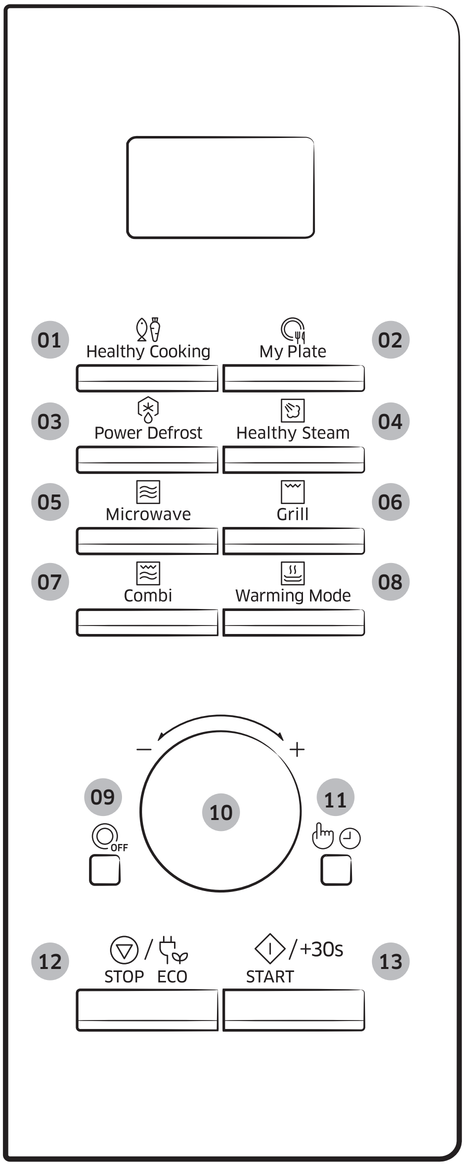
# Funktionen des Geräts

## Gerät




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01** | Griff der Gerätetür | **05** | Beleuchtung | **09** | Drehring |
| **02** | Gerätetür | **06** | Türriegel | **10** | Öffnungen für Sicherheitsverriegelung |
| **03** | Belüftungsschlitze | **07** | Drehteller | **11** | Bedienfeld |
| **04** | Heizelement | **08** | Drehaufsatz | | |

## Bedienfeld




**01** Gesundes Garen

**02** Automatikprogramme

**03** Auftauprogramme

**04** Gesundes Dämpfen

**05** Mikrowelle

**06** Grill

**07** Kombinationsmodus

**08** Warmhaltemodus

**09** Drehteller ein/aus

**10** Drehrad (Gewicht/Portionsgröße/Garzeit)

**11** Auswahl/Uhr

**12** Stopp/Öko

**13** Start/+30s

# Verwenden des Geräts

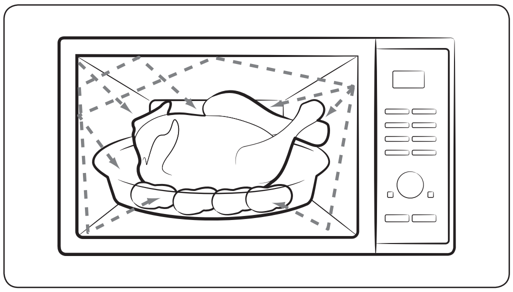
## So funktioniert ein Mikrowellengerät

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Lebensmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Lebensmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Lebensmitteleigenschaften:
    - Menge und Dichte
    - Wassergehalt
    - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

**WICHTIG**

Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

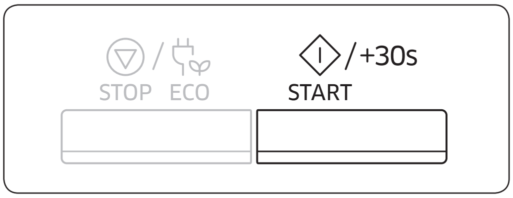
## Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembehebung“ auf den Seiten 61 bis 66 nach.

**HINWEIS**

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen.
Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller.
Schließen Sie die Gerätetür.




Drücken Sie die Taste **START/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **START/+30s** eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten ein.

**Ergebnis:** Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

# Verwenden des Geräts



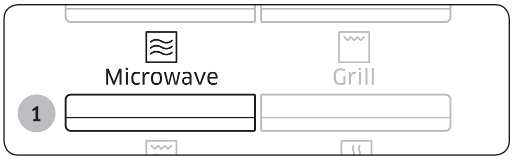
## Erhitzen/Aufwärmen

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

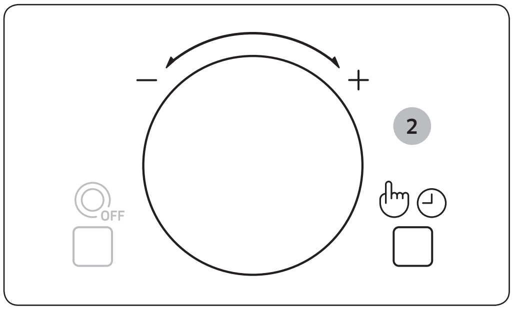
☛ **WICHTIG**

Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

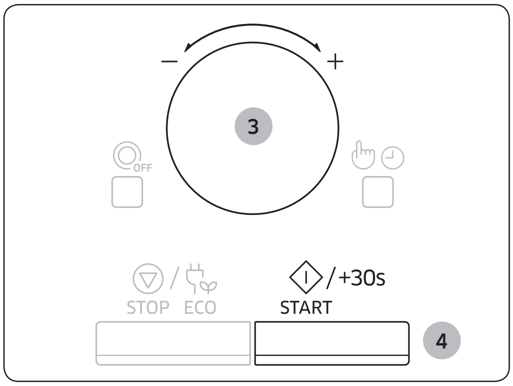



**1.** Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
**Ergebnis:** Es werden 900 W (maximale Garleistung) angezeigt:
≋ (Mikrowellenmodus)




**2.** Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe ein. (Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.) Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.

**3.** Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.
**Ergebnis:** Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.




**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
**Ergebnis:** Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:

1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

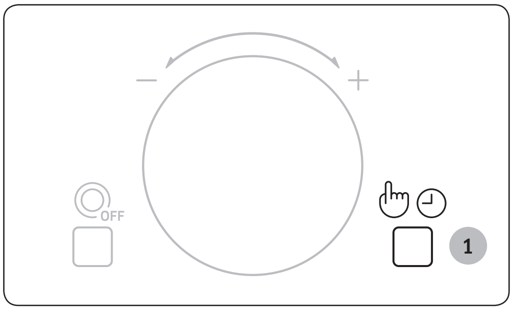
## Einstellen der Uhrzeit

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“. Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

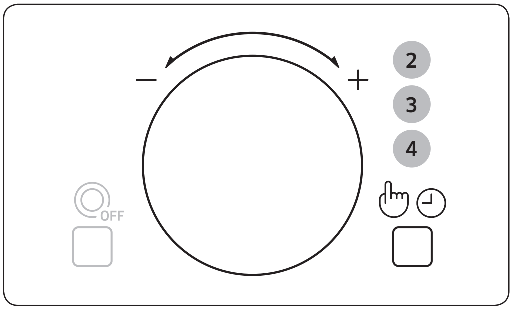
- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- Nach einem Stromausfall

**HINWEIS**

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

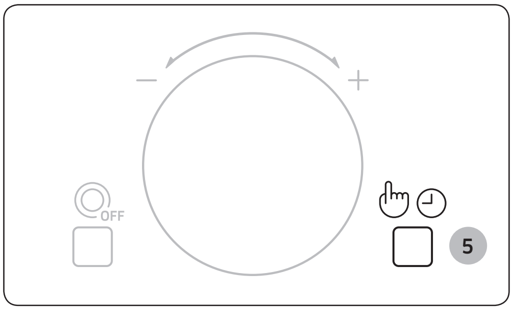



1. Drücken Sie die Taste **Auswahl/Uhr**.




2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Stunde ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Minuten ein.
5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Auswahl/Uhr**.

   **Ergebnis:** Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.



# Verwenden des Geräts

## Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

| Leistungsstufe | Prozentsatz | Ausgangsleistung |
|---|---|---|
| HOCH | 100 % | 900 W |
| MITTELHOCH | 67 % | 600 W |
| MITTEL | 50 % | 450 W |
| MITTEL REDUZIERT | 33 % | 300 W |
| AUFTAUEN | 20 % | 180 W |
| NIEDRIG | 11 % | 100 W |

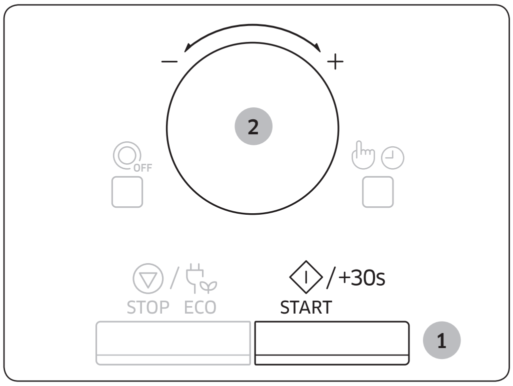
Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

| Bei Auswahl einer | Muss die Garzeit |
|---|---|
| Höheren Leistungsstufe | Verkürzt werden. |
| Niedrigeren Leistungsstufe | Verlängert werden. |

## Regulieren der Garzeit

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **START/+30s** drücken.

- Sie können den Garzustand der Speisen jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.




**Methode 1:**

Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **START/+30s**.

- Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **START/+30s**.

**Methode 2:**

Alternativ können Sie die Garzeit auch durch Drehen am **Drehrad** anpassen.

- Zum Verlängern der Garzeit drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. drehen Sie es nach links, um die Garzeit zu verkürzen.

## Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

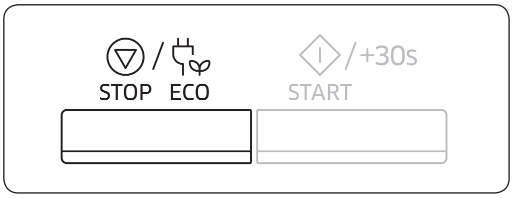
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Speisen zu überprüfen
- die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren
- die Speisen ruhen zu lassen.

| Unterbrechen des Garvorgangs: | Dann.. |
|---|---|
| Vorübergehend | Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.<br>**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen.<br>Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Garvorgang fortzusetzen. |
| Vollständig | Vollständig: Drücken Sie einmal die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.<br>**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen.<br>Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. |

## Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.




- Drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.
  **Ergebnis:** Das Display wird ausgeschaltet.
- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

**HINWEIS**

**Automatische Energiesparfunktion**
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

# Verwenden des Geräts

## Automatikprogramme für gesundes Garen

Zum **Gesunden Garen** stehen Ihnen 15 Automatikprogramme mit vorprogrammierten Garzeiten zur Verfügung. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Sie können die Portionsgröße durch Drehen am **Drehrad** einstellen.

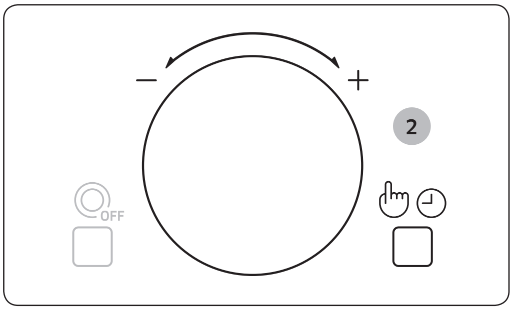
☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

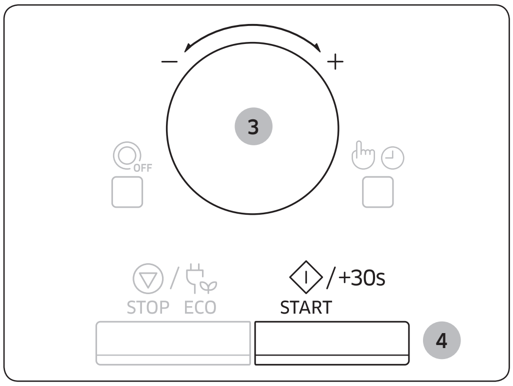
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.




1. Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**.




2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Kategorie aus: „Gemüse und Getreide“ oder „Geflügel und Fisch“. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
   1 – Gemüse und Getreide
   2 – Geflügel und Fisch




3. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   **Ergebnis:** Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die 15 Automatikprogramme zum gesunden Garen aufgelistet.
Die Anweisungen sind in die Kategorien „Gemüse und Getreide“ und „Geflügel und Fisch“ unterteilt.

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

**1.** Gemüse und Getreide

| Nummer/Lebensmittel | Portionsgröße | Anleitung |
|---|---|---|
| 1-1<br>Grüne Bohnen | 250 g | Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.<br>Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-2<br>Spinat | 150 g | Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.<br>Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-3<br>Maiskolben | 500 g<br>(2 Stk.) | Die Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-4<br>Brauner Reis (parboiled) | 250 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.<br>Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-5<br>Vollkorn-Makkaroni | 250 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben.<br>1 L kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Abgedeckt garen.<br>Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen.<br>Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-6<br>Quinoa | 250 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen.<br>Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.<br>Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-7<br>Bulgur | 250 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen.<br>Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.<br>Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen. |

(Fortsetzung)

| Nummer/Lebensmittel | Portionsgröße | Anleitung |
|---|---|---|
| 1-8<br>Gemüsegratin | 500 g | Gemüse, z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchini- und Tomatenscheiben, und die Sauce in eine ausreichend große ofenfeste Glasform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-9<br>Gegrillte Tomaten | 400 g | Tomaten waschen, putzen, halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Rost stellen.<br>Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |

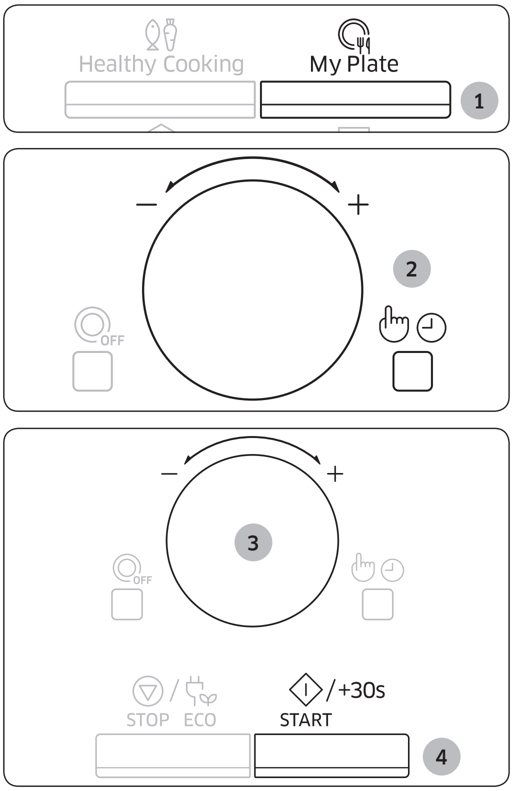
**2.** Geflügel und Fisch

| Nummer/Lebensmittel | Portionsgröße | Anleitung |
|---|---|---|
| 2-1<br>Putenbrust | 300 g<br>(2 Stk.) | Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben.<br>Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen.<br>Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-2<br>Frisches Fischfilet | 300 g<br>(2 Stk.) | Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen.<br>1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-3<br>Frische Garnelen | 250 g | Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen.<br>1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-4<br>Frische Forelle | 400 g<br>(1-2 Stk.) | 1-2 frische ganze Fische in eine ofenfeste Form geben.<br>Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben.<br>Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.<br>Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen.<br>Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-5<br>Bratfisch | 400 g<br>(2 Stk.) | Die Oberfläche des Fischs (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.<br>Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-6<br>Gegrillte Lachssteaks | 300 g<br>(2 Steaks) | Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen.<br>Bei Erklingen des Signaltons wenden.<br>Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen. |

## Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen

Es gibt 2 **Automatikprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Portionsgröße angeben.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.




1. Drücken Sie die Taste **My Plate (Automatikprogramme)**.
2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus.
   Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   **Ergebnis:** Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Automatikprogramme** für Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

| Nummer/ Lebensmittel | Portions-größe | Anleitung |
|---|---|---|
| 1<br>Gekühlt Fertiggericht | 300-350 g<br>400-450 g | Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2<br>Gekühlt Vegetarische Gerichte | 300-350 g<br>400-450 g | Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

# Verwenden des Geräts

## Auftauprogramme

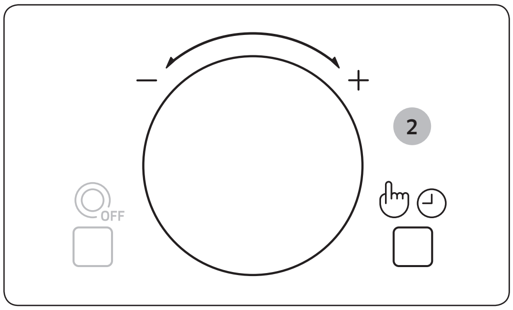
Mit den **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

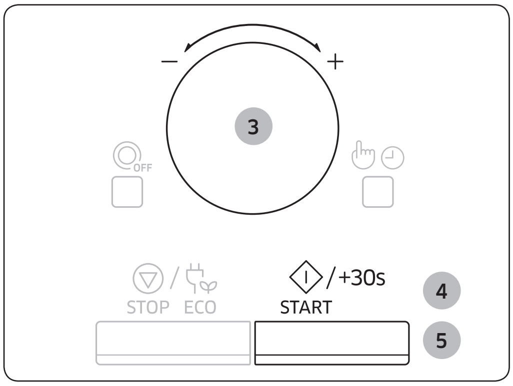
**HINWEIS**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.




1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramme)**.
2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus.
   Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein.
   (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   <u>**Ergebnis:**</u>
   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
   <u>**Ergebnis:**</u>
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auf einen flachen Glas- oder Keramikteller.

| Nummer/Lebensmittel | Portionsgröße | Anleitung |
|---|---|---|
| 1<br>Fleisch | 200-1500 g | Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.<br>Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2<br>Geflügel | 200-1500 g | Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen.<br>Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.<br>Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen. |
| 3<br>Fisch | 200-1500 g | Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen.<br>Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.<br>Vor dem Verzehr 20 bis 50 Minuten lang ruhen lassen. |
| 4<br>Brot/Kuchen | 125-1000 g | Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden.<br>(Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.)<br>Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes.<br>Die Brötchen kreisförmig anordnen.<br>Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.<br>Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen. |

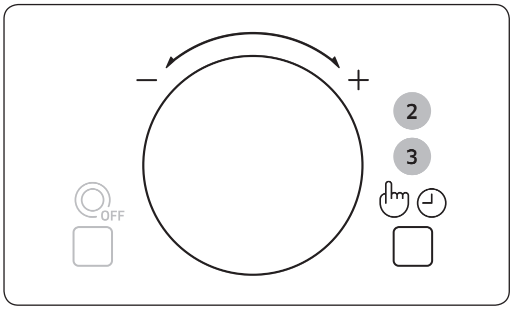
# Verwenden des Geräts

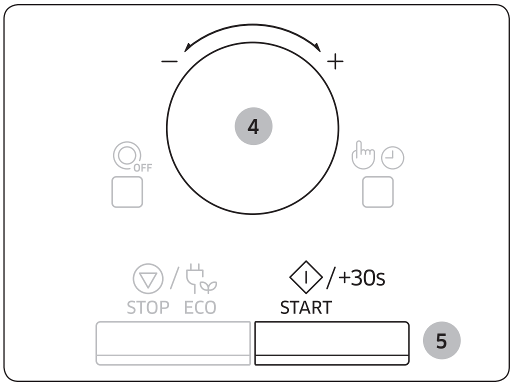
## Automatikprogramme für gesundes Dämpfen

Es gibt 17 Automatikprogramme zum **Gesunden Dämpfen** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Portionsgröße angeben. Für die Programme zum **Gesunden Dämpfen** wird der Dampfgarer aus Glas benötigt.

Stellen Sie zuerst den Dampfgarer aus Glas mit den Lebensmitteln in die Mitte des Drehtellers.




1. Drücken Sie die Taste **Healthy Steam (Gesundes Dämpfen)**.
2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Kategorie aus: „Gesund“ oder „Orientalisch“. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
   1 – Gesund
   2 – Orientalisch
3. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   **Ergebnis:** Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

**WICHTIG**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

In der folgenden Tabelle werden die 17 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet.

**WICHTIG**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

**1.** Gesund

| Nummer/ Lebensmittel | Portions-größe | Anleitung |
|---|---|---|
| 1-1<br>Brokkoli-Röschen | 250 g<br>500 g | Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Den Brokkoli auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen.<br>Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-2<br>Möhrenscheiben | 250 g<br>500 g | Frische Möhren putzen und waschen. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Die Möhren auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen.<br>Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-3<br>Blumenkohlröschen | 250 g<br>500 g | Frischen Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Den Blumenkohl auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-4<br>Gewürfelter Kürbis | 250 g<br>500 g | Frischen Kürbis waschen, wiegen und in gleich große Stücke oder Würfel schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Den Kürbis auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-5<br>Geschälte Kartoffeln | 250 g<br>500 g | Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Die Kartoffeln auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen.<br>Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-6<br>Tiefgefrorenes Gemüse | 250 g<br>500 g | 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Das tiefgefrorene Gemüse auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-7<br>Obstkompott | 400 g | Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen.<br>100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Das Obst auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-8<br>Weißer Reis | 250 g | Weißen Reis in den Dampfgarer aus Glas geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen. |

(Fortsetzung)

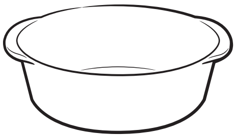
| Nummer/ Lebensmittel | Portions-größe | Anleitung |
|---|---|---|
| 1-9 Gedämpfte Hackfleischbällchen | 250 g 500 g | Rinderhackfleisch wiegen und zu kleinen Fleischbällchen (je Ø 25 mm) formen. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Das Fleisch auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-10 Lachsfilets | 300 g 600 g | Fisch abspülen und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Die Lachsfilets auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-11 Hähnchenbrust | 300 g 600 g | Abspülen und an der Oberseite einschneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Die Hähnchenbrust auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

**2.** Orientalisch

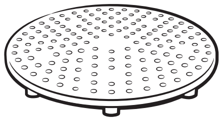
| Nummer/ Lebensmittel | Portions-größe | Anleitung |
|---|---|---|
| 2-1 Geflügeleintopf | 650 g | 150 g Hähnchen in Stücke schneiden und mit Maisstärke in einer Schüssel vermengen. 400 ml Wasser und Geflügelfond in den Dampfgarer aus Glas geben. Das Fleisch mit 100 g gequollenem Reis in den Dampfgarer aus Glas geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-2 Gedämpfter weißer Fisch | 250 g 500 g | Kabeljau unter kaltem Wasser abspülen. Mit 1 TL Salz und einer Prise Pfeffer würzen. Mit 1 EL Sojasauce beträufeln und 30 Minuten lang kalt stellen. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. 4 Filets nebeneinander auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-3 Gedämpfte Knödel | 300 g | 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Tiefgefrorenen Knödel auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-4 Grünes Blattgemüse | 125 g 250 g | 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Grünes Blattgemüse waschen. Auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-5 Gedämpfte Eier | 350 g | 3 Eier, 250 ml Wasser, Geflügelfond, eine Prise Salz und 10 ml Öl in den Dampfgarer aus Glas geben. Langsam mit einem Löffel umrühren. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-6 Gedämpfte Garnelen | 300 g | 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Frische Garnelen waschen. Auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

## Hinweise zum Dampfgaren

Der Dampfgarer aus Glas bereitet Lebensmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für deren schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt. Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., da die Nährstoffe erhalten bleiben. Das Dampfgarer-Set zur Verwendung in einem Mikrowellengerät besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Dämpfeinsatz aus Silikon



Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20 °C bis 200 °C stand.

Sie können zum Einfrieren von Lebensmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

## Richtige Verwendung:

☛ **WICHTIG**

Zu unterlassen:

- Reinigen mit einem feuchten Tuch oder Abstellen auf einer feuchten Fläche, wenn das Glas noch heiß ist.
- Verwenden für die Zubereitung über offenen Flammen.

☛ **WICHTIG**

Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser aus.

☛ **WICHTIG**

Informationen und Empfehlungen zu den verfügbaren Automatikprogrammen erhalten Sie im Abschnitt „Automatikprogramme für gesundes Dämpfen“.

☛ **WICHTIG**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Dampfgarer aus Glas nach dem Dämpfvorgang aus dem Gerät nehmen, da der Griff sehr heiß ist. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

☛ **WICHTIG**

Nach Ablauf der Garzeit ist der Dampfgarer aus Glas vollständig mit heißem Dampf gefüllt, sodass die Gefahr von Verbrennungen besteht. Halten Sie Ihr Gesicht nicht dicht über den Behälter und öffnen Sie den Deckel nur mit Ofenhandschuhen.

## Pflege:

☛ **WICHTIG**

Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine reinigen.

☛ **WICHTIG**

Wenn Sie ihn von Hand reinigen, verwenden Sie warmes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerpads.

☛ **WICHTIG**

Manche Lebensmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie den Dampfgarer aus Glas **NICHT** im **Grill**- und **Kombinationsmodus**.

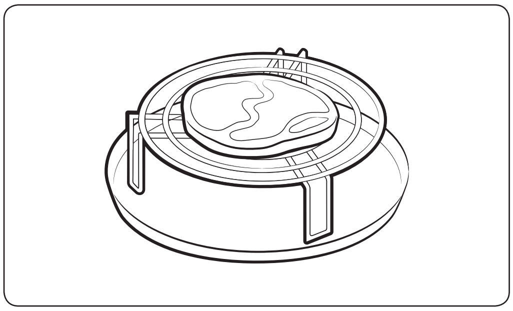
| Betriebsart | MW | GRILL / KOMBI |
|---|---|---|
| Dampfgarer aus Glas | O | X |

# Verwenden des Geräts

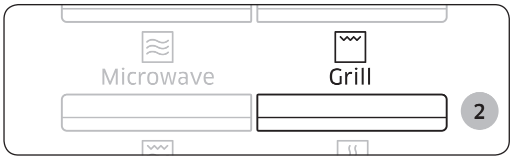
## Grillen

Mit der Grillfunktion können Sie Lebensmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



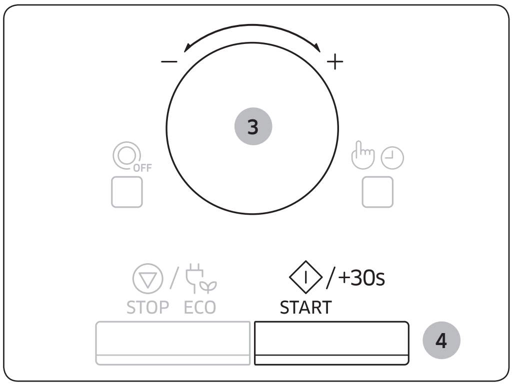
**1.** Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätetür.




**2.** Drücken Sie die Taste **Grill**.

<u>**Ergebnis:**</u> Im Display wird Folgendes angezeigt: (Grillmodus)

- Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.




**3.** Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Grillzeit ein.

- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

<u>**Ergebnis:**</u> Der Grillvorgang wird gestartet.

1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

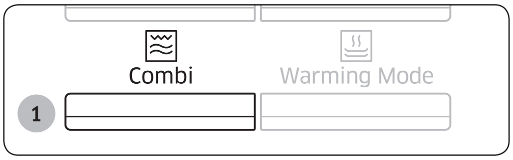
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Lebensmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

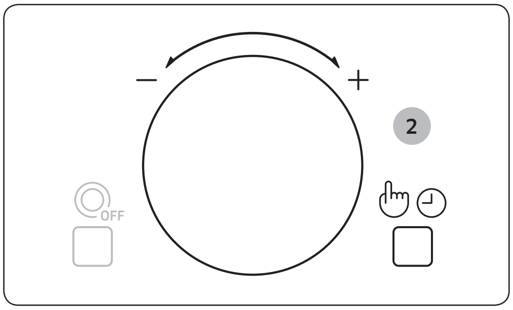
**WICHTIG**

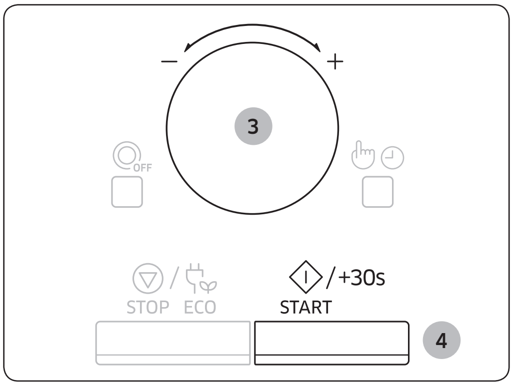
Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

**WICHTIG**

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



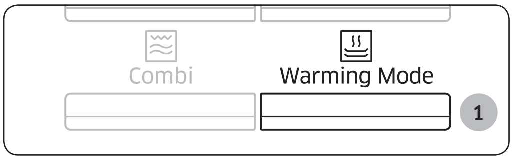




1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.
   Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
   (Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)
   600 W (Ausgangsleistung)
2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe ein. (600 W, 450 W, 300 W.) Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
   - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   Ergebnis: Die Lebensmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

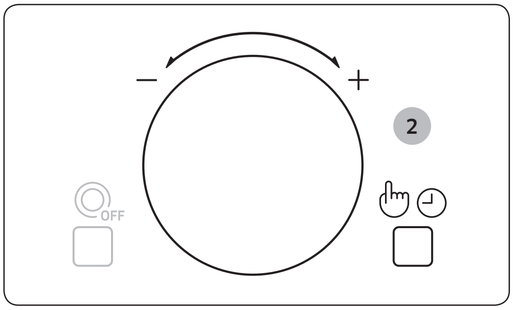
# Verwenden des Geräts

## Verwenden der Warmhaltefunktionen

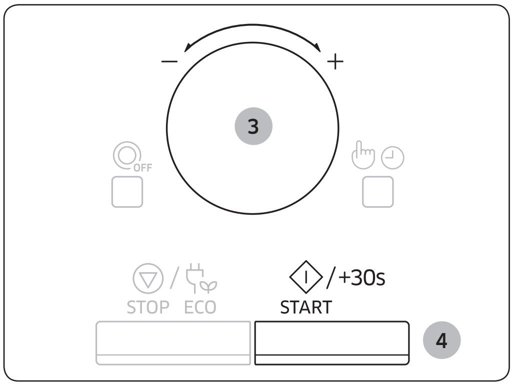
Die **Warmhaltefunktionen** bieten die Möglichkeit zum Aufwärmen von Speisen und zum Vorwärmen von Tellern. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.




1. Drücken Sie die Taste **Warming Mode (Warmhaltemodus)**.




2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** eine der Warmhaltefunktionen aus: Warmhalten oder Geschirr erwärmen. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
   1. Warmhalten
   2. Geschirr erwärmen




3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** eine heiße bzw. warme Temperatur ein.
   1-1 / 2-1 – Heiß
   1-2 / 2-2 – Warm
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   **Ergebnis:** Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

### Empfohlene Temperatureinstellungen bei Erwärmen von Speisen

| | |
|---|---|
| Heiß (1-1 / 2-1) | Lasagne, Suppe, Gratin, Auflauf, Pizza, Steak (durchgebraten), Speck, Fischgerichte, Trockenkuchen |
| Warm (1-2 / 2-2) | Kuchen, Brot, Eierspeisen, Steak (blutig oder medium) |

## 1. Warmhalten

Die Warmhaltefunktion hält Speisen bis zum Servieren heiß.
Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können.
Durch Drehen am **Drehrad** können Sie eine heiße oder eine warme Temperatur einstellen.
(Anweisungen siehe vorherige Seite.)
1-1. Heiß
1-2. Warm

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Warmhaltefunktion zu verwenden:

- Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers.
- Einstellen der Warmhaltefunktion.

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel wieder aufzuwärmen. Diese Programme sind ausschließlich zum Warmhalten von Lebensmitteln geeignet, die bereits gekocht wurden.

☛ **WICHTIG**

Halten Sie Speisen nicht zu lange warm (mehr als eine Stunde), da sie sonst weiter gegart werden. Warme Speisen verderben schneller.

☛ **WICHTIG**

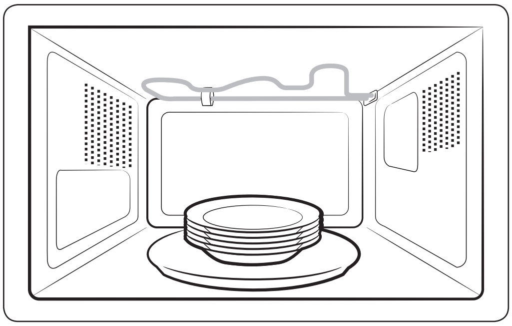
Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

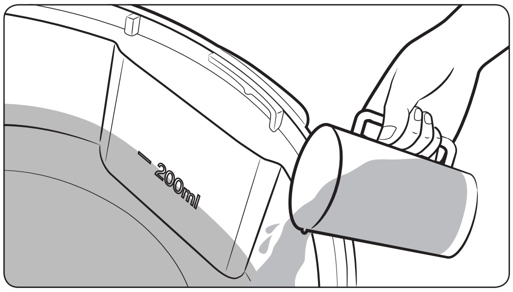
## 2. Geschirr erwärmen

Mit der Funktion zum Erwärmen von Geschirr können Sie Teller perfekt vorwärmen. Mit dieser Funktion können die Teller auf eine heiße oder angenehm warme Temperatur bringe. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie eine heiße oder eine warme Temperatur einstellen. (Anweisungen siehe vorherige Seite.)
2-1. Heiß
2-2. Warm

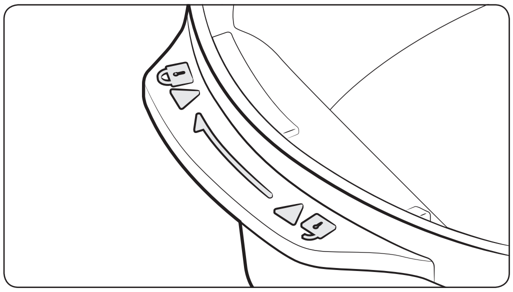


1. Stellen Sie die Teller in der Mitte des Drehtellers. (Max. Anzahl von Tellern: 5 Stk.)

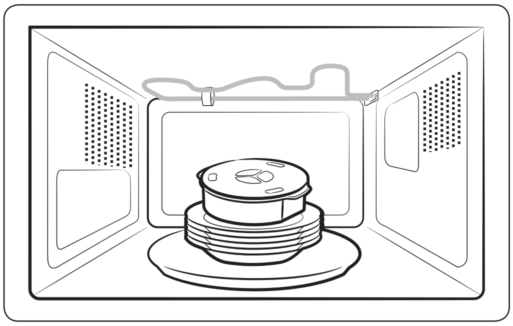
# Verwenden des Geräts



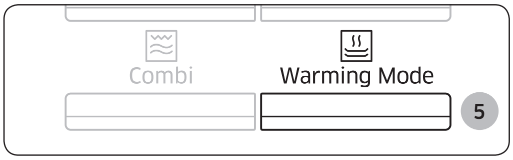

**2.** Füllen Sie die Tellerwärmschüssel bis zu der auf der Innenseite der Schüssel angebrachten Markierungslinie mit Wasser.
(Dies entspricht etwa 200 ml.)



**3.** Legen Sie den Deckel auf die Tellerwärmschüssel. Drehen Sie ihn dann in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols.



**4.** Stellen Sie die Tellerwärmschüssel auf die Teller.




**5.** Schließen Sie die Gerätetür. Aktivieren Sie dann die Funktion zum Erwärmen von Geschirr.

Verwenden des Geräts

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie nur normales Leitungswasser und kein destilliertes Wasser.

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie die Tellerwärmschüssel nicht zum Garen. Die Tellerwärmschüssel darf nur in Verbindung mit der Funktion „Geschirr erwärmen“ eingesetzt werden.

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Teller.

☛ **WICHTIG**

Verwenden Sie diese Funktion nicht, ohne Wasser einzufüllen.

☛ **WICHTIG**

Tragen Sie zum Entnehmen der Teller und der Tellerwärmschüssel aus dem Gerät stets Ofenhandschuhe.

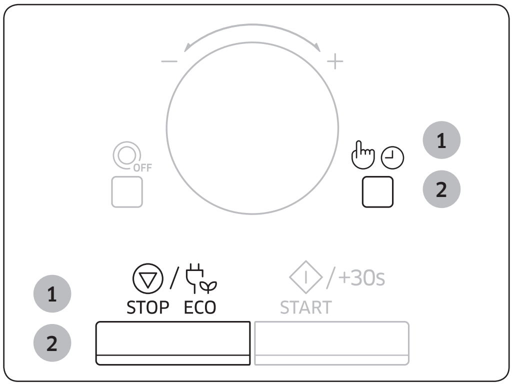
☛ **WICHTIG**

Die Funktion „Geschirr erwärmen“ darf **NICHT** im **Mikrowellen-**, **Grill-** oder **Kombimodus**, sondern ausschließlich im Warmhaltemodus verwendet werden.

| Betriebsart | WarmhalteModus | MW / GRILL / KOMBI |
|---|---|---|
| Tellerwärmschüssel | O | X |

## Kindersicherung

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.




1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Auswahl/Uhr**.
   <u>**Ergebnis:**</u>
   - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
   - Im Display wird „L“ angezeigt.




2. Um das Gerät wieder freizugeben, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Auswahl/Uhr**.
   <u>**Ergebnis:**</u> Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

# Verwenden des Geräts

## Ein-/Ausschalten des Drehtellers

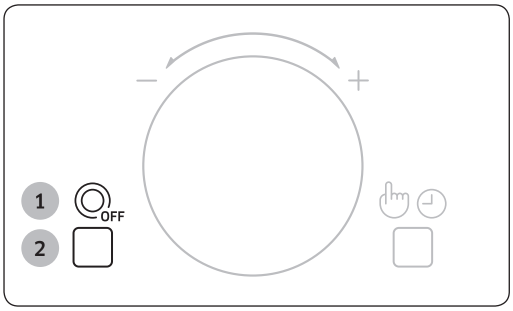
Mit der Taste **Drehteller ein/aus** können Sie die Drehung des Drehtellers bei der Zubereitung großer Gerichte, die den gesamten Innenraum einnehmen, unterbrechen.

**WICHTIG**

Die Ergebnisse sind weniger zufriedenstellend, weil die Lebensmittel nicht so gleichmäßig erhitzt werden. Wir empfehlen, das Gericht während der Zubereitung nach der Hälfte der Zeit von Hand zu drehen.

**WARNUNG**

Verwenden Sie den Drehteller niemals ohne Lebensmittel.
**Grund:** Dies kann zu einem Brand oder zu Beschädigungen des Geräts führen.



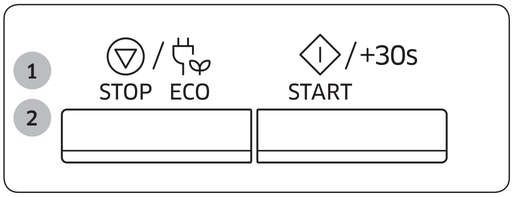

1. Drücken Sie die Taste **Drehteller ein/aus**.
   Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich nicht.
2. Um die Drehung des Drehtellers wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste **Drehteller ein/aus**.
   Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich.

**HINWEIS**

Die Taste **Drehteller ein/aus** ist nur während eines Garvorgangs verfügbar.

## Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.




1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **START/+30s** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.
   Ergebnis: Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **START/+30s**.
   Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

# Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.

In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

| Geschirr | Mikrowellengeeignet | Kommentare |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie | ✓✗ | Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen. |
| Backunterlage | ✓ | Nicht länger als 8 Minuten vorheizen. |
| Porzellan und Steingut | ✓ | Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen. |
| Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe | ✓ | Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert. |
| Fastfood-Verpackungen | | |
| • Styroporbecher und -behälter | ✓ | Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. |
| • Papiertüten oder Papier | ✗ | Kann Feuer fangen. |
| • Recyclingpapier oder Metallverzierungen | ✗ | Kann zu Lichtbogenbildung führen. |
| Glasgeschirr | | |
| • Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr | ✓ | Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist. |
| • Feines Glasgeschirr | ✓ | Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen. |
| • Einmachgläser | ✓ | Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet. |

(Fortsetzung)

# Informationen zum Geschirr

| Geschirr | Mikrowellengeeignet | Kommentare |
|---|---|---|
| Metall | | |
| • Geschirr | ✗ | Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen. |
| • Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel | ✗ | |
| Papier | | |
| • Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier | ✓ | Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit. |
| • Recyclingpapier | | Kann zu Lichtbogenbildung führen. |
| Kunststoff | | |
| • Behälter | ✓ | Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr. |
| • Frischhaltefolie | ✓ | Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht. |
| • Gefrierbeutel | ✓✗ | Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen. |
| Wachs- oder Butterbrotpapier | ✓ | Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern. |

✓ : Empfohlen ✓✗ : Mit Vorsicht ✗ : Nicht sicher

# Zubereitungshinweise

## Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.

Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

## Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Speisen nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Lebensmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach dem Garen ist es wichtig, die Speisen ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

# Zubereitungshinweise

## Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten.
Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|
| Spinat | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Anleitung**<br>15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Brokkoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Anleitung**<br>30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Erbsen | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Anleitung**<br>15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Grüne Bohnen | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Anleitung**<br>30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Anleitung**<br>15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Mischgemüse (chinesisch) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Anleitung**<br>15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |

## Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

**Hinweis:** Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|
| Brokkoli | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Anleitung**<br>Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.<br>Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Rosenkohl | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Anleitung**<br>60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Möhren | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Anleitung**<br>Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Blumenkohl | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Anleitung**<br>Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Zucchini | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Anleitung**<br>Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben.<br>Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |

(Fortsetzung)

# Zubereitungshinweise

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|
| Auberginen | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Anleitung**<br>Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.<br>Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Lauch | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Anleitung**<br>Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Pilze | 125 g<br>250 g | 900 W | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Anleitung**<br>Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben.<br>Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.<br>Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Zwiebeln | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | **Anleitung**<br>Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.<br>Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Paprika | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Anleitung**<br>Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Kartoffeln | 250 g<br>500 g | 900 W | 4-5<br>7-8 |
| | **Anleitung**<br>Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.<br>Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Kohlrabi | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | **Anleitung**<br>Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |

## Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

**Reis:** In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen.
Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

**Nudeln:** In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen.
Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren.
Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|
| Weißer Reis (Parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Anleitung**<br>Für 250 g 500 ml und für 375 g 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.<br>Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Brauner Reis (Parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 |
| | **Anleitung**<br>Für 250 g 500 ml und für 375 g 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.<br>Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Gemischter Reis (Reis + Wildreis) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | **Anleitung**<br>500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Gemischtes Getreide (Reis + Getreide) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | **Anleitung**<br>400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Nudeln | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | **Anleitung**<br>1 l heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen. | | |

# Zubereitungshinweise

## Aufwärmen

Mit Mikrowellen können Speisen in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

### Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

### Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Gerichte dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Speisen während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Speisen.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

### Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Speisen ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

## Aufwärmen von Flüssigkeiten

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.
Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

## Aufwärmen von Babynahrung

### Babynahrung:

In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

### Babymilch:

Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

## Hinweis:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln.

### Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

<table>
<tr><th>Gericht</th><th>Portionsgröße</th><th>Leistung</th><th>Zeit (in Min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)</td><td>150 ml (1 Tasse)<br>300 ml (2 Tassen)<br>450 ml (3 Tassen)<br>600 ml (4 Tassen)</td><td>900 W</td><td>1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4</td></tr>
<tr><td colspan="3">Anleitung<br>In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen.<br>1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.</td></tr>
</table>

(Fortsetzung)

# Zubereitungshinweise

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|
| Suppe (gekühlt) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 |
| | **Anleitung**<br>In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen.<br>Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Eintopf (gekühlt) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Anleitung**<br>Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Nudeln mit Sauce (gekühlt) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Anleitung**<br>Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.<br>Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Anleitung**<br>Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben.<br>Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.<br>Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Tellergericht (gekühlt) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½ |
| | **Anleitung**<br>Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.<br>Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Servierfertiges Käsefondue (gekühlt) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Anleitung**<br>Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren.<br>Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. | | |

## Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Uhrzeit |
|---|---|---|---|
| Babynahrung (Gemüse + Fleisch) | 190 g | 600 W | 30 Sek. |
| | **Anleitung**<br>In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Babybrei (Getreide + Milch + Obst) | 190 g | 600 W | 20 Sek. |
| | **Anleitung**<br>In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen.<br>Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| Babymilch | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 Sek.<br>1 Min. bis 1 Min. 10 Sek. |
| | **Anleitung**<br>Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen.<br>Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen.<br>Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen.<br>Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. | | |

# Zubereitungshinweise

## Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

**Hinweis:** Dünne Lebensmittel lassen sich besser auftauen als dicke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|
| **Fleisch** | | | |
| Hackfleisch | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>9-12 |
| Schweinesteaks | 250 g | 180 W | 5-7 |
| | **Anleitung**<br>Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!<br>Vor dem Verzehr 15 bis 30 Minuten lang ruhen lassen. | | |

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|
| **Geflügel** | | | |
| Hähnchenteile | 500 g (2 Stk.) | 180 W | 14-15 |
| Ganzes Hähnchen | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Anleitung**<br>Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen.<br>Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!<br>Vor dem Verzehr 15 bis 60 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| **Fisch** | | | |
| Fischfilets | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Ganzer Fisch | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Anleitung**<br>Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!<br>Vor dem Verzehr 10 bis 25 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| **Obst** | | | |
| Beeren | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Anleitung**<br>Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.<br>Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen. | | |
| **Brot** | | | |
| Brötchen (je ca. 50 g) | 2 Stk.<br>4 Stk. | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Toast/Sandwich | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| Roggen- und Weizenbrot | 500 g | 180 W | 7-9 |
| | **Anleitung**<br>Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!<br>Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen. | | |

# Zubereitungshinweise

## Grill

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

## Mikrowelle + Grill

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Lebensmittel:

Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Lebensmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Speisen, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

## Anleitungen zum Grillen von frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel.

**☛ WICHTIG**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

| Frische Lebensmittel | Portionsgröße | Leistung | 1. Schritt (in Min.) | 2. Schritt (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toastscheiben | 4 Stk. (je 25 g) | Nur Grill | 3-4 | 2-3 |
| | **Anleitung**<br>Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen. | | | |
| Gegrillte Tomaten | 400 g (2 Stk.) | 300 W + Grill | 5-6 | - |
| | **Anleitung**<br>Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Tomaten-Käse-Toast | 4 Stk. (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - |
| | **Anleitung**<br>Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Ofenkartoffeln | 500 g | 600 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Anleitung**<br>Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen. | | | |
| Tiefgefrorene Lasagne | 400 g | 300 W + Grill<br>Nur Grill | 18½-19½<br>1-2 | - |
| | **Anleitung**<br>Das Gratin in eine kleine ofenfeste Form geben. Die Form auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Backäpfel | 2 Äpfel (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Anleitung**<br>Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen. | | | |
| Hähnchenteile | 500 g (2 Stk.) | 300 W + Grill | 8-10 | 6-8 |
| | **Anleitung**<br>Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

# Zubereitungshinweise

| Frische Lebensmittel | Portionsgröße | Leistung | 1. Schritt (in Min.) | 2. Schritt (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Brathähnchen | 1200 g | 450 W + Grill<br>Wenden | 21-22 | |
| | | 300 W + Grill | | 21-22 |
| | **Anleitung**<br>Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. In eine ofenfeste Form geben und diese auf den Drehteller stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Bratfisch | 400-500 g | 300 W + Grill | 5-7 | 5½-6½ |
| | **Anleitung**<br>Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Tiefkühlpizza | 300-350 g | 450 W + Grill | 11-12 | - |
| | **Anleitung**<br>Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen. Den niedrigen Rost auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

## Tipps und Tricks

### Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

### Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

### Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

### Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 900 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen.
5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

### Pudding/Eiercreme kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

### Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Beim Rösten (3½ bis 4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang im Garraum stehen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

# Problembehebung

## Problembehebung

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Allgemein | | |
| Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken. | Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt. | Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. |
| | Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt. | Wischen Sie die Feuchtigkeit weg. |
| | Die Kindersicherung ist aktiviert. | Deaktivieren Sie die Kindersicherung. |
| Die Uhrzeit wird nicht angezeigt. | Die Stromversorgung ist unterbrochen. | Stellen Sie die Stromversorgung wieder her. |
| | Der Energiesparmodus ist aktiviert. | Deaktivieren Sie den Energiesparmodus. |
| Das Gerät startet den Betrieb nicht. | Die Stromversorgung ist unterbrochen. | Stellen Sie die Stromversorgung wieder her. |
| | Die Gerätetür ist offen. | Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut. |
| | An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt. | Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. |
| Der laufende Betrieb wird unterbrochen. | Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet. | Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste **Start**, um den Betrieb fortzusetzen. |
| Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet. | Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben. | Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen. |
| | Der Kühlungsventilator läuft nicht. | Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist. |
| | Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben. | Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen. |
| | Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet. | An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. |
| | Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet. | Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an. |

# Problembehebung

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. | Die Stromversorgung ist unterbrochen. | Stellen Sie die Stromversorgung wieder her. |
| Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen. | Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen. | Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten. |
| Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß. | Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet. An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. | Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. |
| | Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände. | Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts. |
| Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden. | Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt. | Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen. |
| Der Garraum wird nicht erhitzt. | Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet. | Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter. |
| Die Speisen werden nicht ausreichend oder zu langsam erhitzt. | Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet. | Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter. |
| Die Speisen werden nicht erwärmt. | Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet. | Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter. |

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Die Speisen werden nicht aufgetaut. | Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet. | Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter. |
| Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht. | Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen. | Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste **Abbrechen**. |
| | An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt. | Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut. |
| Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton. | Bei Verwendung der Automatikprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern. | Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste **Start**, um den Betrieb fortzusetzen. |
| Das Gerät steht nicht waagerecht. | Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt. | Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf. |
| Im Betrieb entstehen Funken. | Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet. | Verwenden Sie keine Metallbehälter. |
| Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb. | Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut. |
| Das Gerät verursacht Stromschläge. | Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet. | Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind. |
| Aus dem Gerät tritt Wasser aus. | In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. | Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab. |
| Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus. | In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. | Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab. |

# Problembehebung

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Im Gerät bleibt Wasser zurück. | In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. | Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab. |
| Die Helligkeit im Garraum schwankt. | Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung. | Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |
| Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter. | Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen. | Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |
| Durch Drücken der Taste **+30s** wird der Betrieb gestartet. | Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war. | Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste **+30sec (+30s)** gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war. |
| Drehteller | | |
| Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten. | Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt. | Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut. |
| Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos. | Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums. | Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe. |
| Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche. | Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt. | Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums. |

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| **Grill** | | |
| Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus. | Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen. | Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten. |
| | An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt. | Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen. |
| | Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill. | Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill. |
| | Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt. | Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen. |
| **Gerät** | | |
| Der Garraum wird nicht erhitzt. | Die Gerätetür ist offen. | Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut. |
| Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus. | Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen. | Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten. |
| | An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt. | Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen. |
| Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus. | Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind. | Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter. |
| Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus. | Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen. | Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb. |
| Die Garergebnisse sind unzureichend. | Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet. | Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern. |
| | Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert. | Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut. |
| | Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt. | Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein. |
| | Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet. | Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Geschirr. |

# Problembehebung

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Dampf | | |
| Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören. | Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird. | Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |
| Beim Dampfgaren sind ungewöhnliche Geräusche zu hören. | Nach Abschluss des Dampfgarens wird Wasser aus dem Innern des Dampfgenerators abgelassen. | Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |
| Es wird kein Dampf erzeugt. | Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt. | Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist. |
| | Es befindet sich kein Wasser im Wasserbehälter. | Füllen Sie Wasser in den Behälter und versuchen Sie es erneut. |

## Informationscodes

| Informationscodes | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| C-d0 | Bedienelemente wurden länger als 10 Sekunden lang gedrückt. | Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. |

**HINWEIS**

Wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

# Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

| Modell | MG28J5255** |
|---|---|
| Eingangsspannung und Frequenz | 230 V ~ bei 50 Hz |
| Leistungsaufnahme<br>Maximale Leistung<br>Mikrowelle<br>Grill (Heizelement) | <br>2900 W<br>1400 W<br>1500 W |
| Ausgangsleistung | 100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705) |
| Betriebsfrequenz | 2450 MHz |
| Abmessungen (B x H x T)<br>Gehäuse<br>Garraum | <br>517 x 297 x 444 mm<br>357 x 255 x 357 mm |
| Fassungsvermögen | 28 Liter |
| Gewicht<br>Netto | <br>ca. 15,0 kg |